

Castigno
CHÂTEAU & VILLAGE
WINE HOTEL & RESORT



Château Castigno
3-4-360 Assignan, France

www.villagecastigno.com
village@chateaucastigno.com



L'Édito de CASTIGNO

Comment vous présenter notre Journal, ambassadeur de Castigno Château & Village, en quelques lignes seulement ? Un sacré défi quand on sait qu'il nous aura fallu pas moins de 75 pages pour vous expliquer qui nous sommes. Un univers, né de l'imaginaire de deux épicuriens, qui prend vie entre les maisons du village et la vigne. Des personnalités de tous les horizons, qui ont pour passion commune l'hospitalité. Un projet qui a bien grandi depuis l'élaboration de la première cuvée, mais toujours fidèle à la vision de ses fondateurs et de leur devise : « La renaissance d'un rêve ». Un songe agrémenté de moments phares, qui marqueront à jamais notre histoire. Une étoile, notamment, celle de La Table et de son équipe menée par Stéphan PAROCHE et Justine VIANO, qui brille en pleine journée à 200m de la place du village. Un travail, un talent unique et une passion sans faille pour la cuisine, la vraie, salués par le Guide Michelin. Une reconnaissance indélébile, attribuée par l'incontournable critique culinaire, qui est loin d'être arrivée par hasard. Gault & Millau, a lui aussi laissé son empreinte et gratifié notre restaurant gastronomique de 3 toques et d'une note de 15/20. En même temps, comment ne pas succomber à cette cuisine à 4 mains, sans cesse renouvelée, pure et inspirée par le terroir et les produits de saison ? Des recettes naturelles, colorées, spontanées qui pétillent en bouche et mettent en lumière une cuisine sans aucun artifice. Rien d'étonnant si notre éditto vous a mis en appétit, il n'est que le reflet de notre philosophie.

L'équipe de Castigno,
Château & Village







VOTRE SÉJOUR

BIENVENUE À CASTIGNO, EN DEHORS DES SENTIERS BATTUS

VOTRE CHAMBRE

AIR-CONDITIONNÉ: Une télécommande est à disposition pour changer la température, allumer et éteindre le système.

A DISPOSITION: Sèche-cheveux, paniers et serviettes, flips flops.

COFFRE-FORT: Indiquez le code de votre choix pour fermer la porte, validez. Réutilisez le même code pour ouvrir.

MINI-BAR: Une sélection n'attend plus que vous - tarifs indiqués sur notre fiche attenante.

NOS SERVICES ET HORAIRES

RÉCEPTION ET CONCIERGERIE: Ouvert de 8h à 20h sans interruption. Nous sommes là pour vous guider et conseiller. Hors d'Assignan? contactez-nous au +33 (0)4 67 24 26 41.

Un oubli de brosse à dent ou rasoir? Nous avons tout ce qu'il vous faut. (PS : la réception est située à la Maison des Amis).

ARRIVÉE ET DÉPART: Votre chambre vous attend à partir de 16h00 jusqu'à 19h45 et les départs se font à 11h00.

TRANSPORT: À la recherche d'un moyen de transport pour partir en expédition ?

Nos vélos, 2CV ou Vespas n'attendent plus que vous. Nous organisons également vos trajets en taxi. Baby-sitting - Prévenez nous à l'avance et nous organiserons la garde de vos bout'chous.

BLANCHISSERIE: Confiez-nous le soin du nettoyage de vos vêtements, ils seront comme neufs.

WI-FI: En cas de «force majeure», la réception vous communiquera les accès wifi pour se connecter.

MOMENTS GOURMANDS

PETIT-DÉJEUNER: Gourmand et copieux, il est servi sur la place du village ou à La Petite Table entre 8h00 et 10h00.

LA PETITE TABLE: Vous accueille autour d'une cuisine au feu de bois à base de produits locaux de saison et bio. Pièces de viandes, poissons et légumes cuits sur notre grill, à déguster dans une ambiance conviviale et unique.

LE THAÏ - VOYAGE EN ASIE: Retrouvez ou découvrez des saveurs venues d'ailleurs alliant épices, herbes aromatiques du jardin et produits frais.

LA TABLE - LE GASTRONOMIQUE: Saveurs du potager et de notre région revisités par nos Chefs dans un cadre remarquable.

RÉSERVATION À L'AVANCE CONSEILLÉE: Horaires et jours de fermeture - auprès de la réception.

BIEN-ÊTRE

MAISON DE BIEN-ÊTRE: Une parenthèse relaxante proche de la place du village.

PISCINES EXTÉRIEURES: Situées à l'entrée du village et accessibles à tous nos clients séjournant dans l'une des chambres.

PISCINES ET JARDINS: Chaque chambre à accès aux piscines et à un grand jardin avec des jardinets privés où un lit bain de soleil XL, des chaises longues vous y attendront.

LECTURE: Parce que lire contribue tant au bien-être, des livres sont à disposition à la Maison des Amis (en anglais, français ou espagnol...)

SOUS LA DOUCHE: Nos produits bio, naturels, pour vous dorloter en douceur.

INFORMATIONS UTILES

PHARMACIES: Vous trouverez deux pharmacies à Saint-Chinian. Si vous souhaitez vous rendre chez un médecin, la Conciergerie vous donnera les contacts des cabinets médicaux du village voisin.

BUREAU DE CHANGE: Disponible auprès des banques de Saint Chinian.

NUMÉROS UTILES: 112 - numéro européen d'urgence, 15 - SAMU, 17- Police, 18 - pompiers



ABOUT YOUR STAY

WELCOME TO CASTIGNO OFF THE BEATEN TRACK

YOUR ROOM

AIR CONDITIONING: A remote control is available to set the system and adjust the temperature.

EQUIPMENT: Hair dryer, basket & towels.

SAFE: Enter the code of your choice, close the door and confirm. Reuse the same code to open.

SWIMMING POOLS AND GARDENS: Our guests have access to the swimming pools and our main garden with XL sunbed and our private little gardens.

BOOKS: Since reading is good for the soul, books are at disposal at La Maison des Amis in French, English and Spanish...

IN THE SHOWER: Our bio cosmetics are natural to pamper your skin.

MINI-BAR: A selection of local products are waiting to be savoured – a price list is available.

OUR SERVICES AND OPENING HOURS

RECEPTION AND CONCIERGE SERVICE: Open from 8am to 8pm non-stop. We are here to help you make the most out of your stay and give you advice. From the outside – call us at +33 (0)4 67 24 26 41. If you forgot your toothbrush or your shaver, we have what you need.

THE RECEPTION: Check in is from 4pm to 7:45pm and check out is until 11am.

TRANSPORT: If you are looking to discover the surroundings, stop by the reception to book our bikes, 2CV or Vespa scooters. You can also book your taxi transfers.

BABYSITTING: Let us know in advance and we will organize childcare for your kids.

LAUNDRY: You can entrust your clothes to us.

WI-FI: If really necessary, please ask the reception to have access to the wifi.

GOURMET MOMENTS

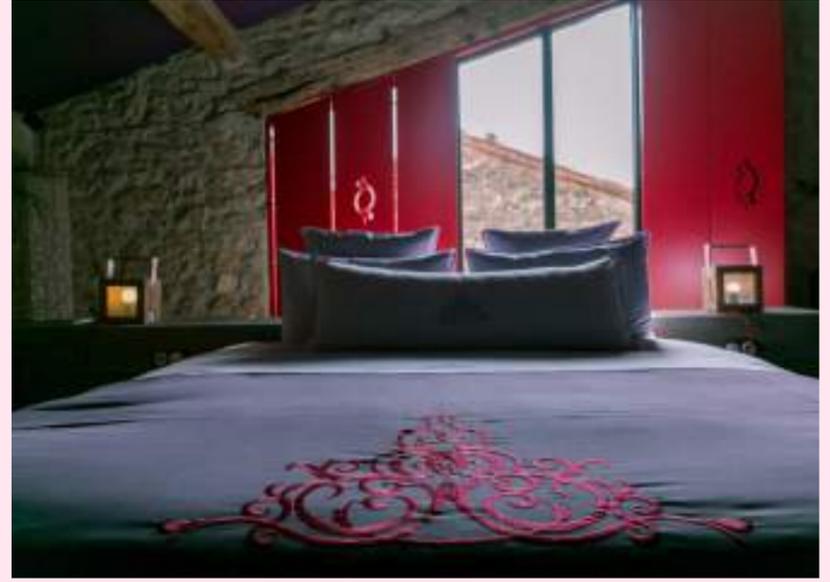
BREAKFAST: Gourmet, hearty with fresh and local products – is served on the main square or in La Petite Table restaurant from 8am to 10am.

LA PETITE TABLE: The real taste of the Barbecue. Meat, fish and organic vegetables from the area, woodfired into our Parilla Grill. Relaxed and unique atmosphere guaranteed.

LE THAÏ: Discover exotic flavours combined with spices, aromatic herbs and fresh products.

LA TABLE - THE GASTRONOMIC: Straight from the garden, our Chefs revisit local products with style and imagination in an outstanding environment.

RESERVATIONS ARE STRONGLY RECOMMENDED – OPENING HOURS AVAILABLE AT THE RECEPTION.





TAKE YOUR TIME

Naturellement RELAXANT



Découvrez les bienfaits de la nature qui nous entoure. Dès le lever du soleil, partez dans les chemins sinueux de la garrigue et découvrez «La marche de Vipassana » qui consiste à se concentrer sur ses pas et sa respiration afin d'être en parfait accord avec son environnement. Écoutez la nature se réveiller et profitez du calme apaisant qui s'offre à vous. De retour au village, notre praticienne, vous fera découvrir les produits qu'elle utilise pour ses massages et soins prodigués dans « Le Petit Pêché ». Elle les fabrique elle-même à partir d'herbes trouvées lors de ses promenades bucoliques et huiles de producteurs locaux.

www.villagecastigno.com

Listen TO Nature



Discover the benefits of nature accompanied by our wellness-specialist. At sunrise, go for a "Vipassana walk", which consists in being focused on your walk and breath, and get connected with the surroundings. Listen, smell and enjoy this peaceful moment. Our therapist, will be pleased to show you her home-made wellness products, elaborated with herbs she found in the nature and local oils. These products are used for the treatment and massages provided in "Le Petit Pêché".

Un MOMENT POUR SOI



« Le Petit Pêché », véritable cocon relaxant, qui propose une gamme de traitements entièrement dédiée au bien-être. Laissez-vous tenter par le soin Signature Castigno utilisant notre macérat aux feuilles de vignes bio fait maison pour un moment unique de lâcher-prise.

RELAXING Time



The wellness area "Le Petit Pêché" is the perfect relaxing spot to rejuvenate and take time for yourself. Don't miss our Signature Castigno treatment based on our organic macerated vine leaf oil.

P E T I T PÊCHÉ



Agrémenter votre séjour avec des expériences detox et relaxantes. Nous organisons pour vous des sessions de Yoga sur-mesure dans notre Cave, au coeur du vignoble. Respirez, détendez-vous entre nos cuves colorées et terminez la séance par un délicieux verre de vin rouge, recommandé par les spécialistes de la santé.

P E T I T PÊCHÉ



Unwind and breath far from the city, we organize tailored relaxation experiences, like special Yoga classes at the heart of our vineyard. Relax between the colored tanks from Château Castigno' Winery and finish the session around a glass of red wine, highly recommended by health specialists.



Les nouveautés à Castigno



#WE ARE Castigno

A
Wine
HOTEL & RESORT

COMMENT RÉSUMER LA VIE À CASTIGNO?

Un projet de vie, un rêve retrouvé, bien plus qu'un vignoble, pas tout à fait un hôtel, un projet hybride, familial : à la fois nous sommes un vignoble bio, des restaurants, des expériences, des chambres, des maisons et une villa, des paysages, des oeuvres d'art, des couleurs...

Mais finalement quand nous parlons de Castigno, Château et Village, nous pensons avant tout, à ceux qui font vivre ce "paradis retrouvé", nous imaginons les visages et le sourire au travail qu'ont les personnes de notre équipe incomparable. C'est ce que nous aimons ici, nous ne ressemblons à personne. Nos accents sont d'ici ou d'ailleurs, nous mélangeons le design aux vieilles pierres, nous n'avons ni wifi ni télévision, nous servons du vin rouge frais comme un rosé, et sans protocole - nous n'avons pas de "VIP". Ici les épicuriens sont tous les bienvenus. Nous pourrions et voudrions toujours mieux faire, nous ne venons pas tous de l'hôtellerie, mais nous aimons passionnément l'hospitalité. Nous n'avons pas tous travaillé dans le luxe, mais recherchons l'authentique et la qualité. Enfin, nous sommes toujours très heureux de partager, tout simplement. Soyez les bienvenus à Castigno, et devenez pour un temps, villageois parmi nous...

HOW TO SUMMARIZE LIFE IN CASTIGNO?

A life project and the rebirth of a dream. Much more than a vineyard, not quite a hotel... a hybrid family project. At the same time we are an organic vineyard, restaurants, experiences, rooms, houses and a villa, landscapes, works of art, colors ... But finally when we speak of Castigno, Château and Village, we think first about the people who are Castigno, and who bring life to this little paradise every day. We imagine the faces, and the smiles on our incomparable team. That's what we like here, we do not look like anybody else.

Our accents are all different, we mix design with old stones, we do not offer wifi nor televisions, we serve red wine fresh as a rosé... without protocol - because we do not have any "VIP". Here all Epicureans are welcome.

We can and will always try to do better, we do not all come from the hotel industry, but love passionately hospitality. We have not all worked in luxury, but search for authenticity and quality. Finally, we are - always- really happy to share our best moments. We wish you a very warm welcome to Castigno, so please become for a time, a villager among us ...

QUELQUES IDÉES

POUR SE DÉCONNECTER

UNE JOURNÉE LA PARENTHÈSE CASTIGNO

Un soin bien-être au choix de 60min ou une expérience œnologique à la découverte du vignoble en 4*4 et kit du vigneron

Visite de la Cave de Château Castigno et dégustation de nos vins bio

Déjeuner dans l'un de nos restaurants, selon vos envies

Accès à la piscine extérieure

L'indispensable de Castigno : une bouteille de vin du domaine et sceau siglé

TOTALEMENT L'INSTANT BIEN-ÊTRE

Une nuitée dans l'une de nos chambres nichées dans les maisons du village

Petits-déjeuners gourmands servis sur la place du village

Un soin bien-être au choix de 60min

Une boisson détox servi en terrasse ou au bord de la piscine

Accès à la piscine extérieure

Parking gratuit

UN WEEK-END L'ÉPICURIEN

Dîner au restaurant gastronomique La Table, 1 étoile Michelin, menu dégustation 7 plats

Une nuitée dans l'une de nos chambres nichées dans les maisons du village

Petits-déjeuners gourmands servis sur la place du village

Déjeuner dans l'un de nos restaurants, selon vos envies

Visite de la Cave de Château Castigno et dégustation de nos vins bio

Accès à la piscine extérieure

Parking gratuit

TARIFS & RÉSERVATIONS - LA RECEPTION

SOME IDEAS

TO GET UNPLUGGED

ALL DAY CASTIGNO BREAK

A wellness treatment of 60min or a wine experience to discover our vineyard with a 4*4 safari, and winemakers kit

Château Castigno cellar tour and wine-tasting of our organic wines

Fresh gourmet lunch

All day long access to our outdoor heated pool

A WEEK-END THE ÉPICUREAN

Gastronomic dinner in La Table, 1 Michelin star, 7 courses tasting menu

The night in one of our rooms, nestled in the village's houses

Generous breakfast served at the village's main square

Fresh gourmet lunch

Château Castigno cellar's tour and wine-tasting of our organic wines

Outdoor heated pool access

Free parking

RATES & BOOKINGS - THE RECEPTION



www.villagecastigno.com

OFFREZ UNE EXPÉRIENCE *Castigno*

Pour une occasion spéciale ou pour faire plaisir à vos proches tout simplement, offrez une expérience signée Castigno Château & Village. Un séjour relaxant et épicurien, une demi-journée dédiée à la création d'un vin et découverte du domaine, un massage au sein de notre Maison de bien-être ou encore un dîner gastronomique, créez une expérience totalement sur mesure qui ravira l'heureux bénéficiaire. Le plus ? Les bons cadeaux sont disponibles en ligne sur notre site internet et sont valables plusieurs mois selon la formule choisie.



LIFE STYLE

L'HEURE DE CASTIGNO



RECONNECTER

À l'heure des "smartphone zombies", du temps accéléré et de l'addiction aux gadgets électroniques, nous vous proposons une petite parenthèse de calme, une expérience complètement déconnectée. Prendre le temps de faire les choses à son rythme est peut être ici le plus grand des petits luxes. Si vous êtes un peu perdus, suivez nous dans le lâcher prise, nous sommes à présent experts, demandez nous des livres, une playlist, enfourchez un scooter, lancez vous dans une balade à pied, apprenez à faire du vin...

Certains l'appellent le "digital détox", nous juste un art de vivre....

Pas de wi-fi dans les chambres, ni dans les restaurants - parler, partager, lire, écouter les oiseaux, ou les dames du village qui attendent le camion du pain! Pas de codes imposés - côté gastronomie, des menus surprise composés au jour le jour en fonction de l'arrivage du marché et de l'inspiration de nos chefs. Les activités ici ont des allures de Dolce Vita à la française.

Sans internet, on redécouvre de nouvelles saveurs, toute expérience devient nouvelle, fraîche, simple. Valeur de choix dans le cœur de nos vigneron, le partage ici se transmet en famille, entre amis, entre villageois.

Pas de wifi, mais une place du Marché où échanger rires et anecdotes.

Profitez donc de cette chance à présent rarissime et offrez vous des moments "old school"!

Petite
Castigno

Un Univers né de l'imaginaire
de deux épicuriens qui font vie
entre les maisons du village
et la vigne...

Des personnalités de tous les
horizons qui ont pour passion
commune l'hospitalité...

Un projet qui a bien grandi,
depuis sa première cuvée... mais
toujours fidèle à sa devise:
"La renaissance d'un zéro..."



Lifestyle

NOTRE TOP 10

🌀 ÉTÉ 🌀



Our Top 10

1.

Amateur de gastronomie, découvrez nos 3 restaurants où produits locaux et de saison sont travaillés avec passion par nos Chefs. La Table, le gastronomique, Le Thaï et ses recettes asiatiques venues d'ailleurs et La Petite Table, un bistrot grill qui anime la place du village.

Food-lovers, discover our 3 restaurants and the Chef's recipes based on local and seasonal products. La Table, the gastronomic, Le Thaï and its exotic flavours and La Petite Table, grill bistrot style entertaining the main square.

2.

Sillonner les routes du Minervois et du Haut Languedoc en Vespa.

Go for a Vespa ride across Minervois and Haut Languedoc roads.

3.

Tester nos plus belles références de Gin et Eaux-de-vie à La Table.

Taste our best references of Gin and Eaux-de-vie at La Table.

4.

Profiter des vertus des massages dans notre Maison de Bien Être « Mon petit péché »

Relax thanks to the well-known virtues of a massage in our wellness "Mon petit péché".

5.

Prendre de la hauteur aux abords de l'église de Nazareth.

Reach for the sky and enjoy the view nearby the Nazareth Church.

6.

Savourer un verre de Grâce des Anges Rosé au bord de l'une de nos piscines.

Enjoy a glass of our rosé wine, Grâce des Anges, alongside one of our pools.

7.

Aller faire un tour du côté de Sète, prenez le temps de déguster les huîtres du bassin de Thau face à la lagune et découvrez la fameuse Tielle, la fierté de la ville.

Take a trip to Sète, taste the delicious oysters from Thau facing the laguna and discover a unique food speciality from the city, called "Tielle".

8.

Naviguer sur le canal du midi puis flâner sur le petit port du Somail.

Cruise on the Canal du Midi then wander at the port of Le Somail.

9.

Découvrir l'architecture extraordinaire de la Cave dès les premières lueurs du jour.

Discover the extraordinary architecture of our new Winery at any time of the day.

10.

Se laisser bercer par les anecdotes et histoires des fortes têtes du Village.

Release your imagination by listening to the stories and anecdotes from our local people of the village.

Foodie Paradise

NOTRE TOP 10

DES CHOSES À FAIRE AU VILLAGE CASTIGNO LORSQUE
LES JOURS RACCOURCISSENT

❧ PRINTEMPS / AUTOMNE ❧



www.villagecastigno.com

Our Top 10

TO DO WHEN DAYS GET SHORTER AND COOLER

❧ SPRING / AUTUMN ❧

1.

On se réchauffe auprès de la cheminée de La Table, on apprécie l'ambiance conviviale de la salle bistrot de la Petite Table et on profite des bienfaits des épices et aromates du Thaï.

We warm up close to La Table's fireplace, enjoy the friendly atmosphere of the Bistrot room from La Petite Table and get savour the herbs and spices from Le Thaï.

2.

Relire ses classiques devant un feu de cheminée hypnotique à La Maison des Amis.

Read your classics over and over again next to the hypnotic fire-place at La Maison d'Amis.

3.

Apprécier sa coupe de Rosé Brut pendant une partie de SCRABBLE follement incertaine.

Enjoy a glass of Rosé Brut while playing a crazy Scrabble game.

4.

Explorer notre Cave illuminée à l'occasion des nocturnes de Castigno.

Explore our illuminated winery by night during Castigno evenings.

5.

Préférer rester au lit et écouter un bon morceau de Jazz plutôt que d'affronter le froid.

Stay warm in bed and enjoy our jazz music selection.

6.

Faire des trouvailles au marché et rencontrer les producteurs de Saint-Chinian.

Visit the local market of Saint Chinian and meet our suppliers.

7.

Tester le cassoulet de l'Auberge de l'Ecole à Saint Jean de Minervois.

Try the traditional and famous french cassoulet in Saint Jean de Minervois at l'Auberge de l'Ecole.

8.

Apprendre à cuisiner les champignons sur les conseils avisés de nos chefs.

Learn how to cook mushrooms and listen carefully to our chefs precious advices.

9.

Partir à la conquête des Châteaux Cathares sous les belles couleurs d'automne.

Trace the regional history and visit the Cathar castles.

10.

Découvrir les terres du Navet de Pardhailan lors d'une randonnée à cheval.

Discover the region of the "Pardailhan Turnips" on horse back".

NOTRE HISTOIRE



www.villagecastigno.com

Après avoir exploré le monde entier, Marc Verstraete et Tine Claeys ont découvert ce qu'ils aiment encore nommer

"The best kept secret in South of France".

C'est là que tout a commencé, pour les créateurs de ce petit monde à part. Au cœur et à l'origine : un ancien vignoble et son château qu'il a soigneusement fait rénover pour créer, en travaillant étroitement avec Michel Tardieu et Philippe Cambie, 11 vins primés, aromatiques, organiques allant du fruité aux saveurs corsées de Château Castigno.



Notre histoire - Tine et Marc

Si vous demandez à Marc pourquoi il a créé Castigno, il vous répondra souvent ces quelques mots : "pour la poésie... Pour la poésie qui émane de ces lieux", en vous laissant doucement découvrir son secret, et apprivoiser par vous-même les paysages environnants, la garrigue, les collines, les cyprès aux airs de Toscane et les champs de vignes à perte de vue.

Un vrai coup de cœur, une grande histoire d'amour.

Le temps passé à rénover le site pierre après pierre, maison après maison, lui a permis de rendre hommage à ce qui lie

tout ici, à la source de cette aventure dès l'origine :

Le vin.

Le concept de "HYBRID ORGANIC WINE VILLAGE " a surgi. Recréant un village dans un village. Castigno permet aux visiteurs de renouer avec une autre forme de temps, dédiée au bien-être, au plaisir du bien manger, du bien boire et du bien vivre.

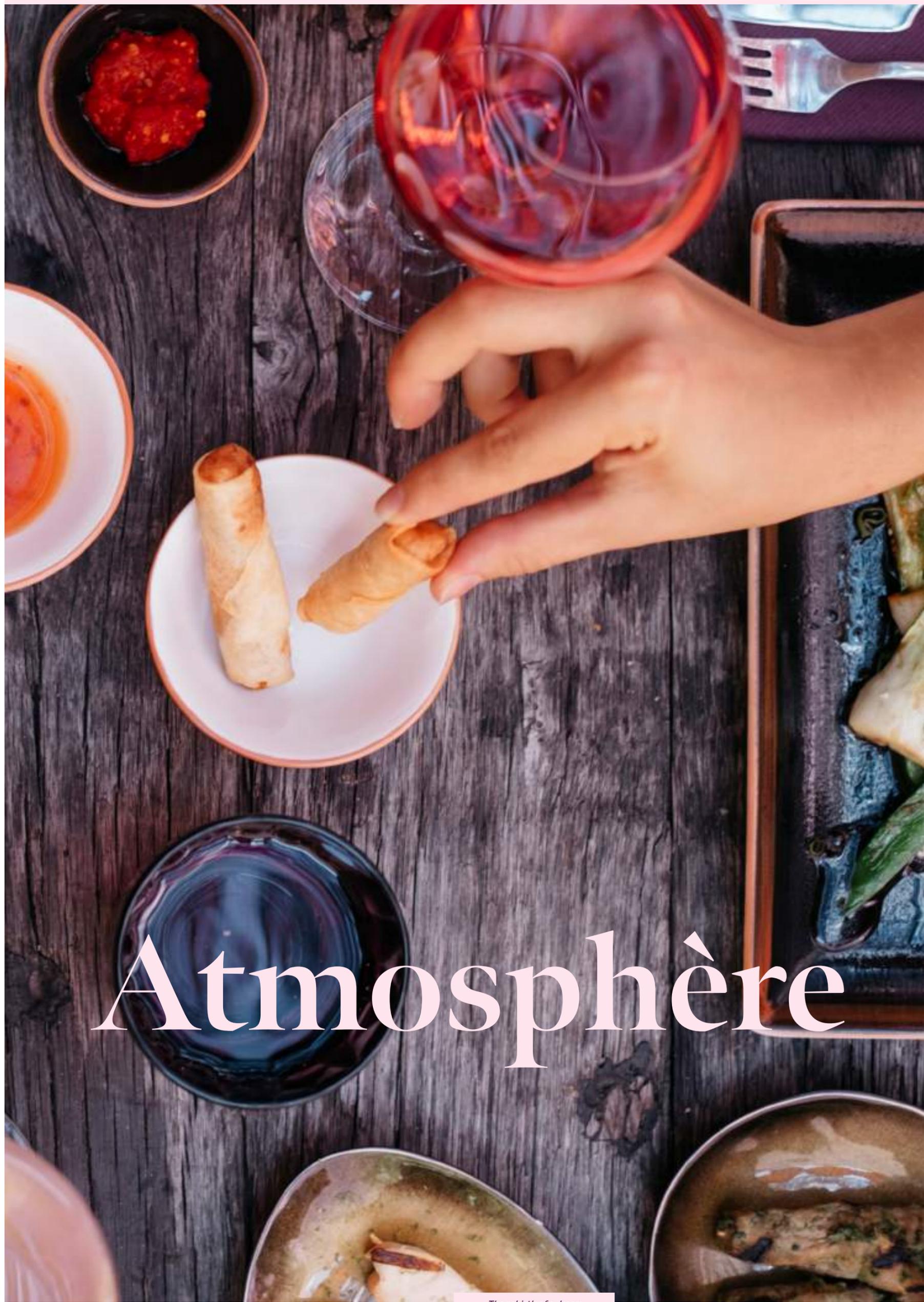
Tout est question de moments "Il y a un moment pour chaque vin, il y a un vin pour chaque moment"...

Et nous sommes heureux de les partager avec vous...



The rebirth of a dream





Atmosphère

The rebirth of a dream



CE SOIR C'EST THAÏ!



Véritable clin d'œil à la passion des propriétaires pour l'Asie, le Thaï de Castigno est tout sauf une copie conforme. Quel dépaysement de retrouver ici, un voyage entre Bangkok, New Delhi, Ho Chi Minh, ou même encore Jakarta. Les Chefs Justine et Stephan proposent ici une cuisine inspirée de leurs voyages en Asie, une véritable palette de saveurs tirée des plats traditionnels. Pas de menu, ni de carte mais l'inspiration du moment, Pho Bo, Mango Sticky Rice, Nasi Goreng, Tikka Massala, les chefs travaillent ici une cuisine généreuse et mijotée ou encore au Wok. Nos produits, toujours dans la philosophie chère à Castigno, suivent la saisonnalité, en majorité bio et proviennent de petits producteurs amis et voisins. Ainsi le meilleur de la Méditerranée, du potager et des éleveurs locaux arrivent sur votre table escortés de curry, menthe, citronnelle, coriandre, lait de coco ...un dépaysement assuré.



A real nod to the owners' passion for Asia, the Thaï de Castigno is anything but a carbon copy. What a change of scenery to find here, a trip between Bangkok, New Delhi, Ho Chi Minh, or even Jakarta. Chefs Justine and Stephan offer here their cuisine inspired by their travels in Asia, a real palette of flavors drawn from traditional dishes. No menu, but the inspiration of the moment, Pho Bo, Mango Sticky Rice, Nasi Goreng, Tikka Massala, the chefs work here on generous and simmered cuisine or even at the Wok. Our products, always in the philosophy dear to Castigno, follow the seasonality, mostly organic and come from small friendly and neighboring producers. So the best of the Mediterranean, the vegetable garden and local breeders arrive on your table escorted by curry, mint, lemongrass, coriander, coconut milk... a change of scenery guaranteed.

PAD THAÏ AUX CREVETTES



PRAWNS PAD THAÏ

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 250g noodle de riz
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 100g crevettes pelées
- 25g crevettes séchées
- 4 oignons de printemps, hachés
- 2 oeufs battus
- 2 cuillères à soupe de cacahuètes grillées hachées
- Une poignée de graines de soja
- Une poignée de feuilles de coriandre
- Quartiers de citron vert

SAUCE

- 2 cuillères à soupe de pâte de tamarin
- 1 cuillère à soupe de sauce poisson
- Jus de citron vert (1)
- 1 cuillère à soupe de cassonade

MÉTHODE

Faire cuire dans de l'eau bouillante salée les noodles pendant 3 minutes. Égoutter et rincer à l'eau froide. Réunir tous les ingrédients de la sauce dans un petit bol. Chauffer un wok avec la moitié de l'huile. Ajouter les crevettes séchées et fraîches, les oignons de printemps, cuire en remuant rapidement, pendant 1 minutes jusqu'à ce que les crevettes deviennent roses. Mettez de côté l'ensemble et ajouter le reste de l'huile. Ajouter l'oeuf et le cuire pendant 30 sec, puis le brouiller jusqu'à ce qu'il soit cuit. Ajouter les noodles, la sauce, cuire en remuant continuellement, pendant 3 minutes. Servir les noodles avec les cacahuètes, les pousses de soja et la coriandre saupoudrée sur le dessus, et placer des quartiers de citron vert sur le dessus.

INGREDIENTS FOR 2 PERSONS

- 250g rice noodle
- 2 tablespoon vegetable oil
- 100g peeled raw prawns
- 25 gr dried prawns
- 4 spring onions, chopped
- 2 eggs, beaten
- 2 tablespoon roasted peanut, chopped
- Small handful soy beans sprouts
- Small handful coriander leaves
- Lime wedges, to serve

SAUCE

- 2 tablespoon tamarind paste
- 1 tablespoon fish sauce
- 1 lime juice
- 1 tablespoon soft brown sugar

METHOD

Boil the noodles in salted water for 3 mins until soft. Drain and rinse in cold water. To make the sauce, mix all the ingredients together in a small bowl. Heat a wok with half the oil. Add the dried and fresh prawns and spring onions, and cook, stirring quickly, for 1 min or until the prawns turn pink. Push to the side and add the remaining oil. Add the egg and let sit for 30 secs, then scramble until cooked. Add the noodles and sauce, and cook, stirring continuously, for 3 mins or until everything is hot. Serve the noodles with the peanuts, soy beans sprouts and coriander sprinkled on top, and lime wedges for squeezing over.

MAÏ THAÏ



INGRÉDIENTS POUR 1 COCKTAIL

10 cl de sirop d'orgeat
10 cl de rhum blanc
10 cl de cointreau
20 cl de jus de citron
Quelques feuilles de menthe fraîche
Une tranche de citron vert

PRÉPARATION: TRÈS RAPIDE NÉCESSITE UN SHAKER

Dans un shaker, ajoutez le sirop d'orgeat, le rhum blanc, le Cointreau et jus de citron - en suivant cet ordre. Agitez le shaker de haut en bas pendant 15s.

Ajoutez dans un verre type «old fashioned» de la glace pilée - remplissez le verre au ¾.

Versez la préparation dans le verre, ajoutez quelques feuilles de menthe fraîche et décorez avec une tranche de citron vert. Le cocktail est prêt à être dégusté.

LE COCKTAIL IDÉAL POUR
DÉBUTER LA SOIRÉE

THAÏ BEEF SALAD



SALADE DE BOEUF MARINÉ

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1/2 cuillère à soupe de jus de citron vert frais
1 gousse d'ail, écrasée
1 cuillère à soupe de sucre de palme haché finement
1 cuillère à soupe de sauce poisson
2 cuillères à café d'huile de sésame
1 cuillère à café de sauce soja
2 cuillères à café de gingembre frais finement râpé
1 (680g environ) rumsteck
200g de tomates cerise, en quartier
1 concombre, coupé en 2 dans le sens de la longueur, finement tranché en diagonale
1 oignon rouge, coupé en 2 en petits morceaux
2 long piments rouges frais, coupés en 2, épépinés et tranchés finement
1 bouquet de menthe (séparer les feuilles)
1 bouquet de coriandre fraîche (séparer les feuilles)
1 bouquet de basilic Thaï frais (séparer les feuilles)
55g de cacahuètes grillées, hachées grossièrement
4 feuilles de combava, finement coupées (veines centrales enlevées)

MÉTHODE

Ajouter dans un bol, le jus de citron vert, ail, sauce poisson, l'huile de sésame, sauce soja, le gingembre et le sucre de palme, mélanger à l'aide d'un fouet. Placer le steak dans un plat. Arroser le, de la moitié de la vinaigrette créée précédemment. Couvrir avec du papier film et placer au réfrigérateur, retourner plusieurs fois, pendant 2 heures pour développer les arômes. Préchauffer un grill ou une poêle sur le feu vif. Cuire le steak pendant 2-3 minutes de chaque côté, pour obtenir la cuisson souhaitée. Transférer dans un plat, couvrir de papier aluminium et laisser reposer 10 minutes. Réunir les tomates, concombre, oignon, piments, menthe, coriandre, basilic et feuilles de combava dans un grand bol. Trancher finement le steak et ajouter les morceaux dans le bol. Arroser avec le reste de la vinaigrette. Dresser la salade dans des bols et servir.

INGREDIENTS FOR 4 PERSONS

1/2 tablespoons fresh lime juice
1 garlic clove, crushed
1 tablespoon finely chopped palm sugar
1 tablespoon fish sauce
2 teaspoons sesame oil
1 teaspoon soy sauce
2 teaspoons finely grated fresh ginger
1 (about 680g) beef rump steak
200g cherry tomatoes, quartered
1 cucumber, halved lengthways, thinly sliced diagonally
1 red onion, halved, cut into thin wedges
2 long fresh red chillies, halved, deseeded, thinly sliced lengthways
1 bunch fresh mint, leaves picked, large leaves torn
1 bunch fresh coriander, leaves picked
1 bunch fresh Thai basil, leaves picked, large leaves torn
55g (1/3 cup) toasted peanuts, coarsely chopped
4 kaffir lime leaves, centre veins removed, finely shredded

METHOD

Whisk together lime juice, garlic, fish sauce, sesame oil, soy sauce, ginger and palm sugar in a jug. Place the steak in a glass or ceramic dish. Drizzle with half the dressing. Cover with plastic wrap and place in the fridge, turning occasionally, for 2 hours to develop the flavours. Preheat a barbecue grill or chargrill pan on high. Cook steak on grill for 2-3 minutes each side for medium or until cooked to your liking. Transfer to a plate. Cover with foil and set aside for 10 minutes to rest. Place the tomato, cucumber, onion, chilli, mint, coriander, basil, peanuts and lime leaves in a large bowl. Thinly slice steak across the grain and add to the salad. Drizzle with remaining dressing and gently toss to combine. Divide salad among bowls and serve immediately.



Le COEUR du VILLAGE

www.villagecastigno.com

Adeptes des grillades ? Les soirées de barbecue ont ici quelque chose de magique ! Les Experts du grill au feu de bois utilisent exclusivement des épices Méditerranéennes, bois écologiques, des belles pièces de viandes bio, poissons et fruits de mer de l'étang de Thau. N'attendez plus avant de goûter les mets savoureux de nos Chefs et entrez dans la légende.

La Petite Table

" Petits déjeuners gourmands,
Bistrot-Grill, terrasse au soleil et soirées
thématiques les longues soirées d'été "



Culinary friends of the slow barbecue?
Now we are talking, barbecue magic is
here! Our grill Masters of the woodfired
work exclusively with Mediterranean
spices, eco-woods, large pieces of
organic meat, fish and seafood from the
Thau Lagoon. Feeling hungry? Come and
enjoy the legendary grill nights.

La Petite Table



" « Cuisine locavore » et plats à déguster dans une ambiance de partage et de rencontre."

La Petite Table

M E R C A T

À CASTIGNO



Sur plusieurs dates, dès le printemps, les ruelles du village s'animent et deviennent le théâtre de journées spéciales, où créateurs, artisans et producteurs, sont mis à l'honneur. Art, gastronomie, à chaque Mercat sa thématique et des animations spéciales pour petits et grands. Des rendez-vous devenus incontournables, qui invitent les touristes et locaux à profiter d'une journée résolument épicurienne.

Market days in the village, are always special. Each market has a special thematic, based on Art or Gastronomy. The lively streets become the workshop of craftsman, producers and artists. Bohemian and friendly events that should not be missed.



Mercat à Castiño

La CAVE

En plein cœur du vignoble, avec une vue imprenable sur le Parc naturel du Haut-Languedoc, la cave du Château s'impose de naturel et d'audace. Sa conception a été confiée au designer belge Lionel Jadot. Un geste architectural fort et une véritable œuvre artistique. Erigé pour la dixième vendange, cette cave atypique, est unique entre Bordeaux et la Provence !

Telle une immense sculpture posée sur la terre, soutenue par ce qui s'apparente à des branches, lui donnant un mouvement élancé, la cave est entièrement recouverte de chêne liège : une allure brute en parfaite symbiose avec la nature environnante. Une vue aérienne du bâtiment laisse clairement apparaître la forme de la bouteille alors qu'au sol, il doit se deviner. Les colonnes en métal qui maintiennent la structure à l'avant sont recouvertes d'un béton qui prend la forme et l'aspect de troncs d'arbre.

« J'ai vraiment dessiné le projet comme un enfant qui fabrique une cabane sur la plage avec des petits

branchages et des bouts de bois » explique Lionel Jadot. Les écorces, de tailles et formes irrégulières forment une carapace dont les ombres portées jouent sur le sol au fil de la lumière, du soleil et de la journée.

Designer, architecte d'intérieur, scénographe, réalisateur et.....artiste :

Lionel Jadot est un créateur instinctif et iconoclaste, amoureux de l'artisanat et de la perfection du détail.

Il réinvente et associe en permanence les matériaux pour créer des pièces uniques, des créations dont seule son imagination a le secret.





THE WINE CELLAR

In the heart of the vineyard, with a stunning view on the “Haut Languedoc”, you can find the Château’s brand new wine cellar or “chai”. A bold statement that blends seamlessly into the natural environment. This audacious architectural gesture is a real work of art designed by Belgian architect Lionel Jadot. Built for Castigno’s 10th harvest, this atypical cellar is unique, from Bordeaux to Provence!

Like a giant sculpture rising from the earth, it seems to be propped up by branches. The building is entirely covered with bark from cork oak, giving it a raw natural aspect perfectly harmonized with the environment.

Viewed from above the bottle shape is clearly visible, while from the ground level the building has to be deciphered by the viewers. The metal columns that support the front of the structure are covered in concrete and shaped like tree trunks.

A giant hut housing vats and barrels.

“I designed this project like a kid building a little beach hut out of branches and driftwood”, explains Lionel Jadot.

“From the start of the project, I was inspired by the bark of cork oak, mainly because this material has so many qualities: its raw natural aspect, insulating qualities, its durability and resistance to rotting. I thought it would be fun to cover an entire building in bark, and make it look ancient and yet contemporary at the same time”.

From a distance, the building is extremely matte and does not reflect the light. The irregular shapes and sizes of the bark create a kind of protective shell that casts changing shadows on the ground as the sun moves across the sky during the day.

Designer, interior architect, scenographer and director, Lionel Jadot is also an artist, with an instinctive and iconoclastic creative sense. Obsessed with craftsmanship and detailed perfection, he is constantly seeking to reinvent and associate diverse materials creatively to design unique buildings.

'LA CAVE LA PLUS ORIGINALE DE FRANCE'

Midi Libre

'LA CATHÉDRALE DU VIN'

Le Parisien

JOSSÉLIN DESPREZ DE GÉSINCOURT

Directeur Vin Château Castigno

Josselin Desprez de Gésincourt est un Homme de goût...et de défi. C'est ce qui l'a guidé vers le Château Castigno qu'il dirige depuis 2020.

Au sein du domaine, Josselin a la responsabilité de tout ce qui touche au vin ; de l'exploitation de la vigne à la commercialisation du vin en passant bien entendu par sa production. Il travaille également main dans la main avec la direction de l'hôtel et l'équipe du restaurant gastronomique pour proposer une continuité de l'identité du Domaine à travers la carte des vins et boissons. Il intervient aussi dans la mise en place d'une offre œnologique dynamique qui fait la force de la destination.

« Castigno est un bijou très bien pensé » souligne Josselin dès son arrivée. Il faut à présent renforcer la notoriété du domaine, s'assurer que les « grand vins » comme les « vins de plaisir » rencontrent un large public, et progressivement orienter le domaine vers une viticulture en biodynamie ; l'étape après la culture bio et responsable telle qu'elle est pratiquée depuis 2007 et la reprise du domaine par Tine et Marc Verstraete, les propriétaires.

Avant de relever ce défi de taille, Josselin a parcouru le Monde du vin, au sens propre comme au sens figuré.

Natif de Bretagne, il n'est pas tombé dans la sommellerie et l'œnologie quand il était petit. C'est la rencontre en Irlande d'un passionné du vin qui le séduit, puis les études aux côtés du maître sommelier Alain Ségelle qui orientent dès 20 ans son parcours professionnel. Il va alors parcourir le monde et ne quittera plus ce qui devient plus qu'un métier, une passion, qu'il partage avec la musique et la boulangerie...oui, oui, Josselin boulange dès qu'il le peut et maîtrise parfaitement l'art de la flute traversière. « Homme de goût » avouons dit.

Tour à tour caviste, sommelier, œnologue, directeur commercial d'un grand vignoble, manager de restaurant, créateur et animateur d'un club d'œnologie (toujours actif), Josselin a notamment posé ses limonadiers en Irlande, à Paris, en Nouvelle Zélande, dans le Madiran, à Cognac et plus récemment au Maroc.

A chaque étape de vie il intègre une nouvelle dimension de la science du vin, il apprend, puis rapidement partage et transmet un savoir et une expertise acquis au plus haut niveau ; il n'est pas juste sommelier, mais sommelier à la Tour d'Argent, l'une des plus belles caves d'un des plus prestigieux restaurants du monde (3* Michelin à l'époque).

En Nouvelle Zélande où il reste 5 ans il décroche le titre de meilleur sommelier du Pays et en propose la meilleure carte des vins. Il participe (aujourd'hui encore) à la réalisation du fameux

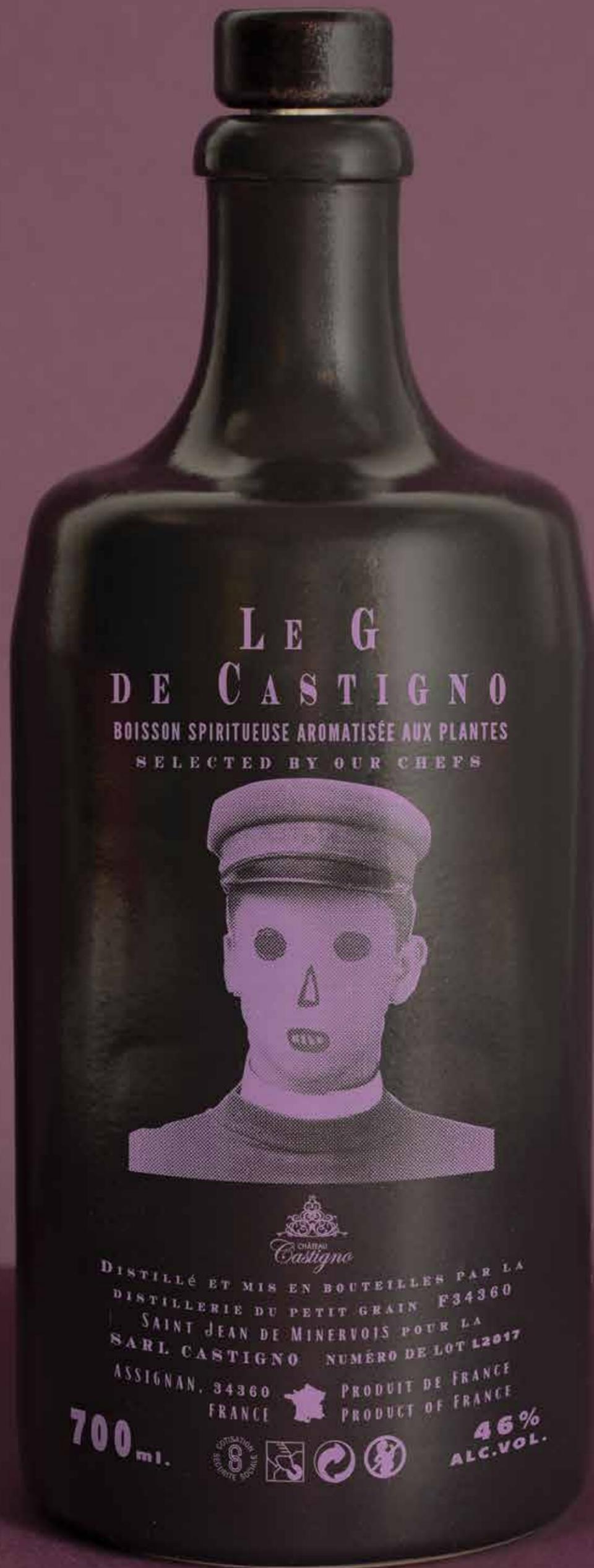
Row 36 au sein de la Valli Estate à Gibbon. Row 36 n'est autre que la quintessence du domaine, dont les détails sur l'élaboration de ce pinot noir mériteraient un autre article.

Au Maroc il pilote le développement international du premier domaine du pays (les celliers de Meknes et Thalvin) et l'orienté sur la voie de la viticulture responsable.

En Irlande déjà Josselin avait montré son goût pour l'aventure, devenant – sans son bagage actuel – jeune sommelier dans le seul établissement du pays qui avait décidé de retirer la bière de la carte et ne proposait que du vin.

Mais le plus beau défi et la plus belle réalisation n'est-elle pas d'avoir mener de front cette carrière internationale, accompagnée par sa femme et quatre enfants dont chaque naissance allait mener à la prochaine aventure.

De retour en France depuis un an, Josselin est bien décidé à vous faire partager son monde. Vous le croiserez peut-être au restaurant La Table en compagnie du chef et de l'équipe de sommelier. Il sera aussi dans les vignes avec l'équipe d'œnologues, dans notre Chai pour travailler les assemblages de l'année et produire les cuvées à venir... ou encore par monts et par vaux ventant les qualités uniques des vins de Castigno et de l'appellation Saint-Chinian.







EVERY WINE HAS ITS MOMENT AND THERE'S A MOMENT FOR EVERY WINE.

CHÂTEAU CASTIGNO ROUGE



RÉGION
Sud de France – Languedoc

AOP
Saint-Chinian

TERROIR
grès et limons, quelques marnes et éclats calcaires pour les grenaches

CÉPAGES
grenache noir, syrah, carignan, mourvèdre | vendanges manuelles | vignes centenaires avec petit rendement

ORIENTATION
Nord-Ouest, Sud-Est

ÉLEVAGE
barrisques de chêne français pendant 14 mois

TEMPÉRATURE
14-15° C

PROEFNOTITIES

Een grote meneer, een echte kanjer. Assemblage van syrah, grenache noir, carignan en mourvèdre. Intens diep donkere, mooie jeugdige kleur. Cassis, drop, tabak. Sappig. Veel extractie en machtig zwart fruit. Stevige houtinvloed en tanninestructuur. Maar vooral veel zon en geconcentreerd. En toch bijzonder elegant. Een enorm bewaarpotentieel. Deze wijn verdient het mooiste en ruimste type Bourgogneglas.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Grand Seigneur. Assemblage de syrah, grenache noir, carignan et mourvèdre. Couleur foncée intense et jeune. Il y a cassis, réglisse et tabac dans le nez et sur le palais. Juteux. Extraction intense de la couleur et de fruits noirs vigoureux. Influence du bois fort et structure de tanin. Mais surtout beaucoup de soleil et concentré. En même temps exceptionnellement élégant avec un grand potentiel pour vieillir. Ce vin mérite le plus grand et plus beau verre Bourgogne.

TASTING NOTES

The Great Lord. Assembly of Syrah, Grenache Noir, Carignan and Mourvèdre. Intensely dark, young colour. There's blackcurrant, liquorice and tobacco in the nose and on the palate. Juicy. Strong colour extraction and powerful black fruit. Strong influence from the wood and structured tannins. But primarily sun-filled and concentrated. And yet exceptionally elegant with a huge potential for aging. This wine deserves the biggest and most beautiful of Burgundy glasses.

CHÂTEAU CASTIGNO BLANC



RÉGION
Nord-Ouest, Sud-Est

AOP
Saint-Chinian

TERROIR
argilo calcaire, grès et limon

CÉPAGES
grenache blanc, roussanne | vendanges manuelles

ORIENTATION
Nord-Ouest, Sud-Est

ÉLEVAGE
barrisques de chêne français de 500l pendant 8-10 mois

TEMPÉRATURE
10 - 12 °C

PROEFNOTITIES

De keizerin. Wat de Hermitage Blanc is voor de Rhône is de Château Castigno Blanc voor de Languedoc-Roussillon. Een echte dame, een keizerin. Een echte maaltijdwijn. Goud in het glas. Mooie complexe en verleidelijke geur. Fijn houtgebruik. Fraai gedoseerde zuren. En wat een afdronk. Majestueus. Ideaal bij wit vlees en diverse kaassoorten. Bij voorkeur te schenken in een ruim type Bourgogneglas.

NOTES DE DÉGUSTATION

L'Impératrice. Ce que l'Hermitage Blanc est pour le Rhône, est le Château Castigno Blanc pour le Languedoc-Roussillon. Une vraie dame, une impératrice. Ce vin se combine parfaitement avec un repas. Couleur dorée dans le verre. Complexité sublimée et nez séduisant. Bois raffiné. Acidité équilibrée. Et quelle Arrière bouche majestueuse. Idéal pour viande blanche et fromage. De préférence servir dans un verre à Bourgogne large.

TASTING NOTES

The Empress. What the Hermitage Blanc is to the Rhône, the Château Castigno Blanc is to the Roussillon. A real lady, an empress. This wine accompanies a meal perfectly. Golden colour in the glass. Beautifully complex and seducing nose. Refined wood. Well-proportioned acids. And what a finish. Majestuous. Ideal for white meat and cheese. Preferably serve in a large Burgundy glass.

Dit assortiment biologische wijnen van Vlaamse hand varieert van bubbels en toegankelijk tot krachtige prestigecuvées. Proef de Languedoc met zijn kruiden en garrigue en ontdek het best bewaarde geheim uit Frankrijk. Deze wijnen werden gemaakt door vrienden en familie en smeken dan ook om gedeeld te worden.

Cet assortiment de vins biologiques d'origine flamande va des bulles abordables aux puissantes cuvées de prestige. Goûtez le Languedoc, au bouquet d'herbes et de garrigue, et découvrez le secret le mieux gardé de France. Ces vins sont le fruit du travail d'amis et de familles, et invitent dès lors au partage.

This selection of organic wines crafted by Flemish producers varies from sparkling and accessible styles to powerful and prestigious cuvees.

Taste the Languedoc with its spices and garrigue and discover the best kept secret of France.

These wines are crafted by a tight knit group of friends and family, which makes them perfect for sharing.

ROSÉ BRUT NATURE



RÉGION

Sud de France – Languedoc

PÉTILLANT - MÉTHODE TRADITIONNELLE

TERROIR

argilo calcaire, grès et limon

CÉPAGES

cinsault, grenache noir, syrah | vendanges manuelles

ORIENTATION

Sud, Sud-Est

ÉLEVAGE

Le Rosé Brut Nature est élevé pendant 9 mois sur lies dans une cave fraîche, selon la méthode traditionnelle. Ce vin d'une qualité de bulles exceptionnelle se rapproche d'une perle à la finesse extrême.

TEMPÉRATURE

6 – 8 °C

PROEFNOTITIES

Bruisend en speels. Gelijkwaardig aan een rosé champagne met bijzonder veel finesse. Met zijn ongewone assemblage voor een mousserende wijn, is deze wijn heel verrassend fris, fruitig en beendroog. Een heel delicate bubbel, uitstekend als aperitief. Bij voorkeur te schenken in een tulpvormig champagneglas.

NOTES DE DÉGUSTATION

Plein d'effervescence de gaieté. C'est un sosie du champagne rosé avec beaucoup de finesse. Grâce à cet assemblage original, ce vin mousseux est étonnamment frais, fruité et sec. Des bulles très délicates, excellentes comme apéritif. De préférence, servir dans une flûte tulipe à champagne.

TASTING NOTES

Fizzy and playful. This is a champagne rosé lookalike with a lot of finesse. With an unusual assembly this sparkling wine is surprisingly fresh, fruity and dry. A delicate fizz, excellent as an aperitif preferably served in a tulip-shaped champagne flute.

SECRET DES DIEUX



RÉGION

Sud de France – Languedoc

AOP

Saint-Chinian

TERROIR

grès et limons, quelques marnes et éclats calcaires pour les grenaches

CÉPAGES

syrah, grenache noir, carignan | vendanges manuelles | vieilles vignes avec petit rendement

ORIENTATION

Nord-Ouest, Sud-Est

ÉLEVAGE

élevage barriques de chêne français pendant 12 mois

TEMPÉRATURE

14-15° C

PROEFNOTITIES

Het gekende geheim. Deze wijn heeft geen geheimen meer voor de echte wijnliefhebber. Vrij recent terecht uitgeroepen tot tenor van de appellatie. Diepe kleur. Fraaie geconcentreerde geur met veel rijp fruit, kruiden, specerijen. In de mond veel zoet rijp fruit. Mooi geïntegreerd hout. En vooral een heel lange afdronk. Kortom echte Castigno-stijl. Bij voorkeur in een ruim type Bourgogneglas te schenken.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Secret Reconnu. Ce vin ne garde plus de secret pour le vrai amateur du vin. Il a été nommé à juste titre comme le ténor de l'appellation. Couleur foncée. Belle odeur concentrée de nombreux fruits mûrs, herbes, épices. Sur le palais, sensation de grand nombre de fruits mûrs doux, bois joliment intégré et belle longueur en bouche. En conclusion, vrai style Castigno. De préférence, servir le vin dans un verre Bourgogne large.

TASTING NOTES

The Well-known Secret. This wine holds no more secrets for the real winelover. It has been justifiably declared as the appellation's tenor. Dark colour. Beautifully concentrated nose bursting with ripe fruits, herbs and spices. On the palate there's lots of sweet ripe fruit, beautifully integrated wood and a very long finish. In conclusion, a true representation of the Castigno style. Preferably, serve the wine in a large Burgundy glass.

GRÂCE DES ANGES - ROSÉ



PROEFNOTITIES

Rosé New Style. Een heel lichte maar oh... zo verleidelijke kleur. Bijna transparant. Neus en mond met frisse en sappige bessen. Geen warme alcohol, maar plezierige zuren die het fruitige aspect accentueren. Elegantie. En nadien... een verfi jnd bittertje. Deze wijn imponeert elke terrasfreak en integreert zich perfect in elk gastronomisch kader. Serveer in een ruim type Bordeauxglas.

RÉGION
Sud de France – Languedoc

IGP
De l'Hérault – Monts de la Grage

TERROIR
argilo-calcaire

CÉPAGES
cinsault, syrah, grenache noir |
vendanges manuelles

ORIENTATION
Nord-Ouest, Sud-Est

VINIFICATION
Cuve inox

TEMPÉRATURE
6 – 8 °C

NOTES DE DÉGUSTATION

Rosé New Style. Une robe pâle mais séduisante. Presque transparente. Nez et bouche se régale de la fraîcheur des baies gorgées de jus. Pas d'alcool chaud, mais d'agréables acidités qui accentuent encore le côté fruité. Sublime d'élégance. Et ensuite... une délicate amertume. Ce vin impressionnera tous les fanatiques des terrasses et s'intègre parfaitement dans n'importe quel cadre gastronomique. Servez le vin dans un verre à Bordeaux.

TASTING NOTES

The Temptress. Rosé New Style. A beautifully light but oh so tempting colour. Almost transparent. Nose and mouth loaded with the same refreshing and fruity berries. It's not warm alcohol; it's a delightful acidity that accentuates the fruity element. Elegant. And then... refined bitterness. This wine will impress any fan of al fresco wining and dining and is perfect in every culinary context. Pour the wine into a wide Bordeaux glass.

GRÂCE DES ANGES - BLANC



PROEFNOTITIES

Sensualiteit in het teruggevonden paradijs. Intrigerende droge witte wijn. De grenache blanc geeft de wijn kracht, de roussanne aroma's en de clairette mineraliteit. Mooie goudgele kleur. Fraaie expressieve geur, anijs, mediterrane kruiden en bloemen. Sappige aanzet, mooi rijp fruit, warm en mond vullend, lengte. Bij voorkeur te serveren in een ruim type Bordeauxglas.

RÉGION
Sud de France – Languedoc

IGP
De l'Hérault – Monts de la Grage

TERROIR
argilo-calcaire, dominante calcaire
pour les grenaches

CÉPAGES
grenache blanc, roussanne, clairette |
vendanges manuelles

ORIENTATION
Sud-Est

VINIFICATION
Cuve inox

TEMPÉRATURE
6 – 8 °C

NOTES DE DÉGUSTATION

La sensualité. C'est un vin blanc sec et intrigant. Le grenache blanc donne de la puissance à ce vin, la roussanne apporte la richesse aromatique et la clairette, la minéralité. La robe très brillante est dorée pâle, le nez est expressif avec des notes d'anis, d'herbes et fleurs méditerranéennes. L'attaque en bouche est délicieuse avec des fruits mûrs et une finale riche et longue. Servir dans un verre à Bordeaux large.

TASTING NOTES

Sensuality in a paradise rediscovered. This is an intriguingly dry white wine. The Grenache Blanc gives the wine strength, while the Roussanne provides the flavour and the Clairette the minerality. The colour is golden yellow. An expressive nose of aniseed and Mediterranean herbs and flowers, a delicious attack, well-ripened fruits, a warm, long finish. Pour the wine into a wide Bordeaux glass.

GRÂCE DES ANGES - ROUGE



PROEFNOTITIES

De vrolijke excentriekeling. Licht en speels. Dorstlessend. Licht robijnrood. Zuivere geur van rijpe aardbei en framboos met duidelijke terroirinvloed. In de mond levendige zuren die spanning en balans geven. Bij voorkeur te schenken in een klein type Bordeauxglas.

RÉGION
Sud de France – Languedoc

IGP
De l'Hérault – Monts de la Grage

TERROIR
argilo-calcaire

CÉPAGES
syrah, cinsault | vendanges manuelles

ORIENTATION
Nord-Ouest, Sud-Est

VINIFICATION
Cuve inox

TEMPÉRATURE
6 – 8 °C

NOTES DE DÉGUSTATION

L'heureux excentrique. Léger et espiègle. Désaltérant. La robe rouge rubis soulignée par de beaux reflets violacés. Nez intense très net de fraises et framboises bien mûres, clairement influencé par le terroir. L'attaque est franche, et la belle vivacité en bouche apporte de l'attention et de l'équilibre. Ce vin sera le compagnon idéal de tous vos repas. Servir dans un petit verre à Bordeaux.

TASTING NOTES

The Happy Eccentric. Light and playful. Thirst-quenching. Fair ruby red. Pure nose of ripe strawberry and raspberry clearly influenced by the terroir. Lively acids on the palate, giving tension and balance. Serve in a small Bordeaux glass.

TERRA CASTA - ROUGE



PROEFNOTITIES

De entertainer. De Terra Casta vormt de echte entertainer voor een geslaagde barbecue onder vrienden.

Fonkelende diep donkere kleur. Expressieve geur van fijn primair fruit. Impressies van frambozen, kersen en chocolade. Sappig. Rijpe tannines. Een verfi jnd bittertje. Bij voorkeur te schenken in een ruim type Bordeauxglas.

RÉGION
Sud de France – Languedoc

IGP
de l'Hérault – Monts de la Grage

TERROIR
argilo-calcaire

CÉPAGES
carignan, syrah | vendanges manuelles

ORIENTATION
Sud, Sud-Est

VINIFICATION ET ÉLEVAGE
Cuve inox

TEMPÉRATURE
10 – 12 °C

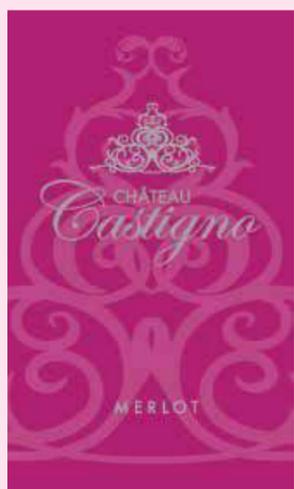
NOTES DE DÉGUSTATION

L'artiste. Le Terra Casta est le parfait compagnon pour un barbecue réussi entre amis. Sa robe est sombre avec des reflets chatoyants. Le verre révèle une palette de fruits noirs, de cerises et de framboises, très expressives, avec une pincée d'épices et de sous-bois. Les tanins sont mûrs. Servir ce vin dans un verre à Bordeaux large.

TASTING NOTES

The entertainer. The Terra Casta is an absolute entertainer for hosting a successful barbecue among friends. A dark colour and shimmering highlights. Expressive nose of delicate primary fruit. Impressions of raspberries, cherries and chocolate. Juicy. Ripe tannines. Sophisticated. Serve this wine in a wide Bordeaux glass.

MERLOT - ROUGE



PROEFNOTITIES

Welkom aan de indringer. Het bewijs dat erlot de bovenhand haalt op cabernet sauvignon in de Languedoc-Roussillon.

Mooie compacte neus met rijp zwart fruit. Brede aanzet. Gul en sappig. Prima in balans et frisse zuren. Zeer veelbelovend. Erg Castigno gestileerd. Schenk deze wijn bij voorkeur in een ruim type Bordeauxglas.

RÉGION
Sud de France – Languedoc

IGP
de l'Hérault – Monts de la Grage

TERROIR
argilo-calcaire

CÉPAGES
merlot | vendanges manuelles

ORIENTATION
Sud, Sud-Est

ÉLEVAGE
Barrique de chêne français
de 12 à 14 mois

TEMPÉRATURE
14-15° C

NOTES DE DÉGUSTATION

Bienvenue à l'Intrus. Ce vin est la preuve que le merlot l'emporte sur le cabernet sauvignon dans le Languedoc-Roussillon. Beau nez compact de fruits noirs mûrs. Attaque large. Généreux et juteux. Bien équilibré, vif avec une belle fraîcheur. Très prometteur. Dans le style typique de Castigno. De préférence, servir ce vin dans un verre à Bordeaux large.

TASTING NOTES

Welcome to the Interloper. This wine proves that Merlot has the upper hand over Cabernet Sauvignon in the Languedoc-Roussillon area. A wonderfully compact nose, always closed, with ripe dark berries. Broad attack. Generous and juicy. Well balanced with fresh acidity. Highly promising. Styled in the typically Castigno way. Preferably, serve this wine in a large Bordeaux glass.



NOS
BIÈRES



Nos Bières

NOS BIÈRES

The rebirth of a dream





Le Cave - The wine cellar



— LA — TABLE DE *Castigno*



www.villagecastigno.com


LE GUIDE
MICHELIN

JUSTINE VIANO & STEPHAN PAROCHE
UNE PARTITION ÉTOILÉE À 4 MAINS AU CŒUR DE CHÂTEAU CASTIGNO


Gault & Millau
15/20

Arrivés à l'été 2021, Justine Viano et Stephan Paroche ont su en quelques mois conserver l'étoile Michelin attachée à la Table de Castigno.

Des plateaux de l'Aubrac à la Méditerranée. Dans ce terroir gorgé de soleil, où la culture de la vigne domine, le couple de chefs – à la vie comme en cuisine – propose une cuisine ancrée dans une région exceptionnelle ; la seule évocation des territoires alentours est un voyage dans le meilleur de la gastronomie nationale : Aubrac, Cévennes, Etang de Thau, Camargue... et bien entendu la Méditerranée au bout de la rue.

Les légumes sont au Paradis – et viennent en majorité du potager du domaine. Les bêtes sont bien élevées, coquillages, crustacés et autres poissons sont sauvages et à portée de mains (ou de ligne). Justine et Stephan captent ici

en Occitanie le meilleur d'un terroir au fort caractère.

Après des années dans le restaurant familial dans les Alpes de Haute Provence, c'est en Provence que Stephan rencontre Justine, originaire de Normandie et déjà bien aguerrie aux tables gastronomiques.

Tous deux relèvent leur premier défi en 2019 en décrochant leur première étoile Michelin au Hameau des Baux aux Baux de Provence.

Un intermède d'un an et demi les guide ensuite vers le Vietnam où un travail de préparation et d'intégration de la culture gastronomique de ce riche pays, leur ouvre de nouveaux horizons.

Cet ADN provençal, associé à une ouverture internationale permet aujourd'hui d'apporter un nouveau

relief à leur cuisine. Les herbes aromatiques omniprésentes (grâce aux graines ramenées de voyage) apportent la fraîcheur nécessaire aux assiettes les plus incisives. Le travail sur les acidités, à travers pickles et fermentation, titille les papilles dès les premiers snacks.

Désormais l'équipe (une grande partie de la brigade avait déjà travaillé ensemble aux Baux de Provence) – et les chefs – continuent sans cesse à explorer le potentiel de la région.

La ligne directrice s'affirme et la Table de Castigno va vous faire voyager à travers les éco-systèmes alentours ; des hauts plateaux de l'Aubrac aux abords et fond de la Grande Bleue.



JUSTINE VIANO & STEPHAN PAROCHE

A STARRED SCORE FOR 4 HANDS IN THE HEART OF CHÂTEAU CASTIGNO

Having arrived in the summer of 2021, Justine Viano and Stephan Paroche have managed to keep the Michelin star awarded to the Table de Castigno in just a few months.

From the Aubrac plateaus to the Mediterranean.

In this sun-drenched terroir, where the cultivation of the vine dominates, the couple of chefs – both in life and in the kitchen – offer cuisine rooted in an exceptional region. The only evocation of the surrounding territories is a trip to the best of national gastronomy: Aubrac, Cévennes, Etang de Thau, Camargue... and of course the Mediterranean at the end of the street.

The vegetables are in Paradise – and most of them come from the estate's vegetable garden. The animals are sustainably

raised, and shellfish, crustaceans and other fish are wild and within easy reach (or line).

Justine and Stephan capture the best of a terroir with strong character here in Occitania.

After years in the family restaurant in the Alpes de Haute Provence. It was in Provence that Stephan met Justine, originally from Normandy and already well seasoned at gourmet tables.

Both took up their first challenge in 2019 by winning their first Michelin star at the Hameau des Baux in Baux de Provence.

A one-and-a-half-year interlude then guides them to Vietnam, where preparation and integration of the gastronomic culture of this rich country opens up new horizons.

This Provençal DNA, associated with international openness, now allows them to bring a new dimension to their cuisine. The omnipresent aromatic herbs (thanks to the seeds brought back from the trip) bring the necessary freshness to the most incisive dishes. The work on acidity, through pickles and fermentation, titillates the taste buds from the first snacks.

Now the team (a large part of the brigade had previously worked together at Les Baux de Provence) – and the chefs – continue to explore the potential of the region.

The guideline asserts itself and the Table de Castigno will take you on a journey through the surrounding ecosystems; from the Aubrac highlands to the outlines of the Big Blue.





EXPERI

à Cas

www.villagecastigno.com



ENCES

tingence

Experiences à Castigno

The rebirth of a dream

EXPÉRIENCES à Castigno



EN ROUE LIBRE LES RALLYES PIQUE-NIQUE EN VÉLO ÉLECTRIQUE OU SCOOTER

Sentez le vent dans vos cheveux aux commandes d'un vélo électrique ou d'un scooter pour les plus aventureux, à travers les fabuleux paysages de la région. Une petite pause gourmande avec un pique-nique « repas vigneron » avant de repartir à l'aventure.

FREEWHEELING

Picnic Rallies on electric bikes or scooters: Feel the wind in your hair as you discover the beautiful local landscapes on an electric bike or, for the more adventurous, by scooter. Take a « winegrower's » picnic gourmet basket to enjoy al fresco.



RALLYE CASTIGNO CLASSIC

Un rallye à travers la région à bord de belles voitures vintage : au programme, découverte des richesses culturelles de la région, rencontres avec de talentueux producteurs et éleveurs, visite de lieux insolites...

RALLYE VINTAGE

Découvrez les routes sinueuses du Sud en 2CV.

CASTIGNO CLASSIC RALLY

A rally across the region in beautiful vintage cars: The programme includes, discovering the rich cultural heritage of the region, meeting talented local producers, visiting unusual and original sites...

VINTAGE RALLY

Time stops in Castigno when motoring along the southern routes in a charming French 2CV.



LE MONDE DU VIN

Découvrez l'univers des vignerons de Château Castigno au sein de notre somptueuse cave et ses multiples activités à la carte : visite du domaine et de la cave, safari en 4*4, atelier d'assemblage pour créer son propre vin, initiation à la dégustation... Individuelles ou en groupe, ces activités sont à réserver et découvrir auprès de notre équipe dédiée.

ABOUT WINE

Discover the Château Castigno's wine-maker world in our splendid wine cellar and its large choice of activities à la carte : Estate and cellar tour, safari with a 4*4, Wine-maker workshop to create a wine, wine-tasting session... For individuals or groups, you can either choose customized experiences or sign up for scheduled activities.



BALADE À CHEVAL

Balades en calèche, visite privée d'une ferme à huîtres, cabotage sur le Canal du Midi à Capestang, promenade à cheval avec un guide... La Conciergerie de Castigno peut mettre en place tout un programme pour découvrir les richesses de la région.

HORSEBACK RIDING

Trips in horse-drawn carriages, private visit to an oyster farm, boat trip on the Canal du Midi at Capestang, horseriding with a guide... Castigno's Concierge can organise a personalised programme so you can discover the treasures of this rich and fascinating region.



BIEN-ÊTRE ET DÉTENTE AU “PETIT PÊCHÉ”

Derrière la façade d’une maison de village aux couleurs oscillant entre pourpre et rose, se cache un hameau de paix dédié au bien-être ... Le Petit Pêché.

Au dernier étage de la bâtisse, une salle de massage où brille la flamme de quelques bougies parfumées aux senteurs du monde. Voilà le décor. Au menu, soins visages et massages pour un moment de lâcher-prise absolu...

Découvrez les massages et traitements réalisés auprès de la Réception.

WELLBEING AND RELAXATION AT THE “PETIT PÊCHÉ”

Nestled in a former house village, this atypical and charming building hides a precious peaceful setting dedicated to wellness... Le Petit Pêché.

At the last floor of the house, a massage room decorated with colorful Thai fabrics, lit by perfumed candles with a variety of treatments.

Discover the treatments and massages menu at the Reception.



BALADE / RANDONNÉE PIQUE-NIQUE À TRAVERS LES VIGNES

Oubliez tous vos soucis, humez les doux parfums de la garrigue et découvrez l’histoire de Castigno en dégustant un verre du domaine et quelques bons produits locaux. Pour les plus aguerris, la version randonnée pédestre journée est également possible.

WALK / HIKING PICNIC THROUGH THE VINEYARD

Forget the daily pressure, smell sweet perfumes in the nature and discover the Castigno’s history while tasting one of our organic wines and some yummy local products. Love hiking? Go explore the surroundings for a day.



SÉJOURNER DIGITAL DETOX

Sans être une activité à part entière, le digital detox est le motto du Village...

Séjourner à Castigno c’est se reconnecter...à soi, à la nature, à ceux que l’on aime et aux bons moments partagés en famille ou entre amis. Exit le wifi, la 4G ! Offrez vous une parenthèse détente dans le village où règne une ambiance nature et chaleureuse, propice au lâcher prise...

DIGITAL DETOX STAY

Digital detox is the motto in the Village. Detox is not precisely an activity, but staying in Castigno is about reconnecting...with yourself, with nature, with people you love and sharing good times with family and friends. Exit Wi-Fi and 4G! Treat yourself to a relaxing break in the village and make the most of its warm and natural atmosphere to chill and just let go.

Best Kept
SECRET
in the
SOUTH
of
FRANCE

Genoeta

www.villagecastigno.com



urisme

Oenotourisme





Vin Biologique
FR-BIO-01
Agriculture France



'CHAQUE VIN À SON MOMENT ET IL Y A UN MOMENT POUR CHAQUE VIN'

www.villagecastigno.com

PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DU CHÂTEAU CASTIGNO

Visitez la Cave, où notre Expert en vin vous contera l'histoire du domaine et de ses vins bio. Découvrez le chai où sont stockées les barriques en bois et terminez la visite par une dégustation commentée de nos vins, avec une vue imprenable à 180° sur le vignoble.

DEVENEZ VIGNERON

Mettez-vous dans la peau d'un vigneron, sur le point de réaliser l'assemblage de ses futures cuvées. L'atelier d'assemblage débute par une dégustation des deux fleurons de la gamme, suivie de la création de son propre vin. Au cours de la demi-journée, découvrez les méthodes de vinification des rosés, blancs et rouges, et initiez-vous aux méthodes de dégustation. La visite de la Cave et dégustation de nos vins sont inclus dans l'activité.

SAFARI DANS LES VIGNES

Au départ du village et à bord d'un 4x4, nous vous emmenons à la découverte de notre domaine de 150 ha, et de ses vues privilégiées sur le Canyon de Barroubio, Saint-Jean de Minervois et la Clape. Traversez le bois de truffes, le lit d'une ancienne rivière et approchez-vous de Princesse et Udoline, nos chevaux de trait. Terminez le safari par la visite de la Cave et dégustation commentée de nos vins bio.

VENDANGEUR D'UN JOUR

À partir de mi-Septembre, les vignes s'activent et deviennent le terrain de jeu de nos vendangeurs. Accompagné de notre Expert en vin, rejoignez-les le temps d'une matinée dans une ambiance joviale et animée. De retour à la Cave, dégustez du raisin fraîchement récolté, découvrez la cave et surtout, dégustez nos vins.



ORGANIC *Wine*

**“EVERY WINE HAS
ITS MOMENT AND
THERE’S A MOMENT
FOR EVERY WINE”**

Organic Wine

DISCOVER CHÂTEAU CASTIGNO’S WORLD

Visit the Winery, where our wine Expert will share the story of our estate and our organic wines. Discover the Chai, the wooden barrels and end your guided tour with a wine-tasting, overlooking the vineyard.

BECOME A WINEMAKER

Put yourself in a winemaker’s shoes about to assemble his future vintages. The assembly workshop begins with a tasting of the two flagships of the range, followed by the creation of your own wine. Be introduced to the wine making process of rosés... and learn about tasting methods. The winery tour and wine tasting is included in the package.

WINE SAFARI

Start the morning with a wine safari through our 150 ha estate. Climb aboard a 4*4 with our wine Expert. Explore the truffle forest, go passed a former river bed, get closer to Princesse and Udoline, our draft horses. Don’t miss the views over Barroubio’s Canyon, Saint-Jean de Minervois and La Clape. The tour ends with the visit of the winery and guided wine-tasting.

BE A GRAPE PICKER FOR A DAY

From mid-September, the vines become vibrant and it's the wine-pickers playground. Accompanied by our wine Expert, join them for a friendly and festive morning. Back to the Winery, taste the freshly harvested grapes, discover the winery, and most of all, try our wines.





Château Castigno &

KETAKETI

SCHOOLPROJECT IN NEPAL UN PROJET SCOLAIRE AU NÉPAL

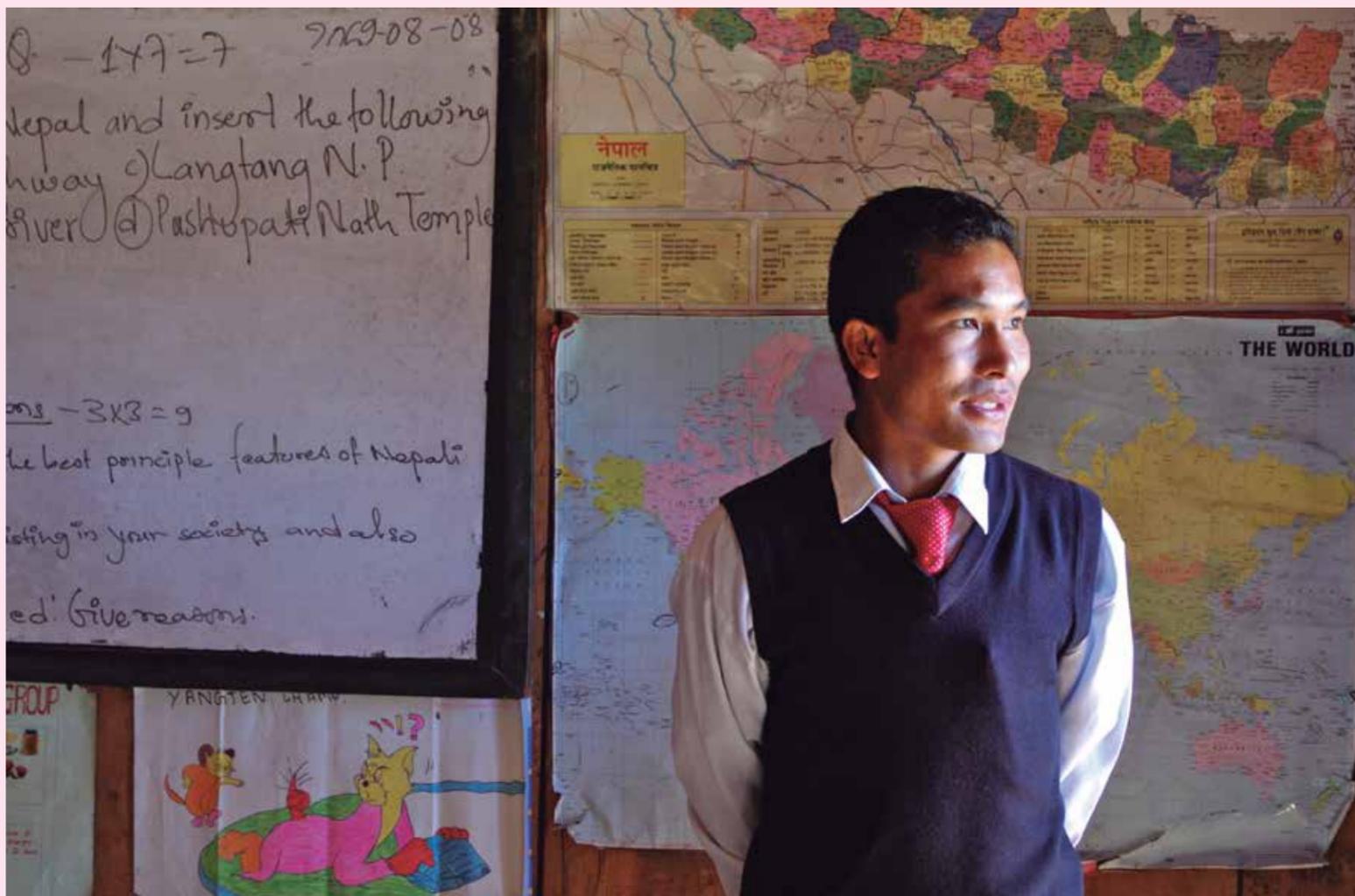


www.villagecastigno.com

Fondée en 1985, l'école Melamchi Ghyang comptait 19 élèves. Cette école à 110 km de Kathmandu est aujourd'hui une école officielle avec 318 élèves dont 252 internes. Grâce à ce projet d'école la région profite des compétences des anciens élèves qui sont devenus professeurs, techniciens, ingénieurs, infirmières et médecin.

The Melamchi Ghyang school started as an open air class in the meadows, with 19 pupils. It is situated 70 miles north of the capital Kathmandu. It grew to an officially recognized school with 318 pupil, of which 252 are boarding. Thanks to your generous support to our project the alumni of the school include teachers, technicians, engineers, nurses and even a medical doctor who studied in the UK.

Gestart in 1985 als een openluchtklas met 19 leerlingen, is de Melamchi Ghyang School op 110 km ten noorden van Kathmandu (Nepal), uitgegroeid tot een officiële school met 318 leerlingen en internaat voor 252 kinderen. Dankzij dit project vindt men onder de alumni leraren, technici, ingenieurs, verpleegsters en een dokter die in Groot-Brittannië afstudeerde.



Au nom des enfants, du directeur Purna Gautam et des professeurs du Shree Melamchi Gyang Secondary school, nous remercions chaleureusement Tine et Marc Verstraete pour leur confiance en notre projet, l'aide formidable à la reconstruction et au développement de l'école.

On behalf of the pupils, the headmaster Purna Gautam and all teachers of the Shree Melamchi Ghyang Secondary School, we would like to thank Tine and Marc Verstraete sincerely for the trust in our project, the reconstruction and the development of the school by their large financial support.

Danjebaat !



KetaKeti asbl est une petite organisation qui depuis 2000 a pour objet le développement du projet d'école à Melamchi Ghyang (Nepal). « Nous croyons que le développement d'une région défavorisée passe par un enseignement qualitatif » nous dit Hilde Kuypers, fondatrice de KetaKeti. « Ensemble avec un groupe d'amis nous supportons ce projet. Nous soutenons financièrement et moralement l'école, ainsi nous réussissons à merveille dans le développement conjoint d'une école modèle pour la région. L'école grandit année après année et a également une influence favorable sur les écoles des villages environnants. Les fonds que nous collectons vont au projet dans leur intégralité sans coûts administratifs ou opérationnels. Après le tremblement de terre d'avril 2015 l'école a été détruite complètement. Grâce à l'aide de KetaKeti et de nombreuses organisations internationales, l'école est actuellement presque reconstruite. Les leçons ont continué tout le temps dans les constructions provisoires. Nous sommes extrêmement reconnaissants pour le soutien que nous avons reçu et continuons de recevoir de la part de nombreux donateurs, parmi lesquels le Château Castigno, la province de Flandre Occidentale, le Rotary, la municipalité de Damme et bien d'autres. Grâce à eux, nous pouvons aider à réaliser le rêve de nombreux enfants. »

KetaKeti vzw is a small organization that has been working since 2000 for the further development of the school project in Melamchi Ghyang (Nepal). "We believe that high-quality education is paramount for the development of a disadvantaged region" says Hilde Kuypers, chairman and inspirer of KetaKeti. "Together with a number of convinced friends, we are supporting this project. We support the school both financially and morally and succeed wonderfully in the joint development of a model school for the region. The school grows year after year and also has a favorable influence on the schools of the surrounding villages. The funds that we collect go to the project in their entirety without any administrative or operational costs remaining. After the April 2015 earthquake, the school was completely destroyed. Thanks to the help KetaKeti and many international organizations, the school is currently almost rebuilt. The lessons have continued all the time in temporary constructions.

We are extremely grateful for the support that we have received and continue to receive from many donors, among which we specifically mention Château Castigno, the province of West Flanders, Rotary, Damme municipality and many others. Thanks to them we can help to realize the dream of many children, girls and boys. "

KetaKeti vzw is een kleinschalige organisatie die zich als sinds 2000 inzet voor de verdere uitbouw van het schoolproject in Melamchi Ghyang. "Wij vinden een kwalitatief hoogstaand onderwijs primordiaal voor de ontwikkeling van een achtergestelde regio" zegt Hilde Kuypers, voorzitter en bezieler van KetaKeti. "Samen met een aantal overtuigde vrienden zetten wij onze schouders onder dit project. Wij steunen de school zowel financieel als moreel en slagen wonderwel in het samen uitbouwen van een voorbeeldschool voor de regio. De school groeit jaar na jaar en heeft ook een gunstige invloed op de scholen van de omliggende dorpen. De fondsen die wij verzamelen gaan integraal naar de school zonder administratieve of andere werkingskosten." Na de aardbeving van april 2015 was de school en het internaat volledig verwoest. Dankzij de hulp van KetaKeti en van andere internationale organisaties is momenteel de school bijna terug volledig opgebouwd. De lessen zijn al die tijd blijven doorgaan in voorlopige constructies. Wij zijn enorm dankbaar voor de steun die wij krijgen van vele donoren waaronder wij speciaal vermelden Château Castigno, de provincie West Vlaanderen, Rotary, stad Damme. Dankzij hen kunnen wij helpen de droom van vele kinderen te verwezenlijken.



Depuis des années Tine et Marc supportent par leurs dons importants notre projet d'école ce qui nous donne la possibilité de soutenir l'école sur des plans différents. Les dons nous ont permis :

- De réaliser le revêtement en dur de la cour de récréation ce qui évite qu'après chaque saison de pluie cette cour doit être refaite. Le revêtement est la seule structure en dur qui a résisté au tremblement de terre ;
- De réaliser une clôture solide qui protège le potager de l'école contre les animaux ;
- D'acheter du matériel audio-visuel pour les classes et l'équipement du laboratoire de la classe de science ;
- De supporter un nombre d'orphelins qui vivent à l'internat ;
- De prendre en charge les salaires d'un nombre de professeurs ;
- D'acheter des pots et du matériel de cuisine ainsi qu'une installation d'eau chaude solaire pour la cuisine et les douches de l'internat.

Les dernières années nous avons mis un peu d'argent de côté ce qui donne la possibilité de démarrer la construction d'un nouvel immeuble qui abritera la cuisine et le réfectoire pour les enfants dont le nombre est en croissance constante. Cet espace ne servira pas uniquement comme réfectoire mais sera une salle multifonctionnelle pour les films et la récréation. Elle sera utilisée également pour les grandes réunions pendant la saison des pluies et les hivers froids.

Through the fantastic sponsorship of Tine and Marc, which they continued over several years, we can support the school in many domains:

- We got help for the heavy cost to cover the playground with a rock surface, stopping it being flushed away at every monsoon. It was the only man made construction that survived the 2015 earthquake ...
- Tine & Marc provided the funds to erect a sturdy fence around the schools vegetable patch in order to stop the deer from eating the pupils food at night.
- The purchase of audio-visual equipment for the school and lab materials for the science classes.
- Taking care of the orphan pupils.
- Their sponsorship also paid for part of the teachers salaries in the past year.
- The purchase of kitchen utensils and the purchase of a solar boiler for the school kitchen and for the showers.

We have saved some funds for several years in order to start this year with a new building where the large kitchen and dining room will accommodate the ever-growing group of children of the boarding school. This space will serve not only for the daily meals but will also act as a film and relaxation area. Also will this room provide space for larger meetings of all kinds of school activities during the rainy periods and winter.

CONTACT: Hilde Kuypers, Kerkstraat 15, 8340 Damme
+32 (0)472 27 98 45 - +32 (0)50 37 03 31
info@ketaketi.be

DONATIONS aan „Vrienden van KetaKeti” / au nom de „Amis de KetaKeti”
BELGIUM: BIC : BPOTBEB1 BE10 0000 0000 0404
+++ 015/0360/00009 +++

À L'AVENTURE DANS LES ENVIRONS



www.villagecastigno.com

POUR LES AMOUREUX DE LA NATURE

Roquebrun et son jardin méditerranéen
Les Gorges d'Héric et de l'Orb
Le lac du Salagou
Les rives du canal du Midi
Sur les routes de Minerve
Le cirque de Navacelle
L'étang de Thau
La falaise de Leucate et sa plage
Le gouffre de l'Oeil doux

POUR LES AMATEURS D'HISTOIRE ET CULTURE

Les villages médiévaux des alentours : Roquebrun,
Minerve, la Cité de Carcassonne
La Maison des Métiers d'Art de Pézenas
Les Châteaux Cathares
Les abbayes de Fontfroide et Fontcaude
Narbonne et son centre historique
La cathédrale Saint Nazaire de Béziers





JOURNÉE À LA PLAGE

À 30 minutes des premières plages méditerranéennes, évadez-vous côté mer, profitez d'un environnement préservé à Leucate et découvrez les chalets sur pilotis de Gruissan, ambiance Malibu.

DAY AT THE BEACH

We are only 30 minutes away from the Mediterranean beaches! Discover the wild coast of Leucate and the atypical beach front houses in Gruissan, definitely inspired by Malibu.

NOTRE TOP 3 DES MARCHÉS DE LA REGION

SAINT-CHINIAN - LE LOCAL

Typiquement méditerranéen avec ses paniers en osier et ses petits producteurs ..., le jeudi et dimanche matin toute l'année.

LES HALLES DE NARBONNE

LE CHOIX ET LES SAVEURS

Toute l'année, tous les jours de 7h à 14h.

PÉZENAS - LE TRADITIONNEL

Chaque samedi de l'année, depuis plus de 600ans. De nombreux commerçants et un espace dédié aux producteurs bio.

LES CÉLÉBRATIONS *de* Castigno



www.villagecastigno.com

Mariage, réunion d'entreprise, team-building, anniversaire, etc... pour nous, chaque événement est une célébration particulièrement unique que nous partageons à vos côtés, de la rencontre à l'aboutissement du projet.

Adeptes du sur-mesure, nous vous écoutons et créons pour vous des séjours à votre image.

Une multitude de possibilités à la fois inédites et inspirées de l'Art de Vivre à la française n'attendent plus que vous...

NOTRE VILLAGE SE PLIE EN 4 POUR VOS ÉVÉNEMENTS:

*24 CHAMBRES ET SUITES NICHÉES DANS LES MAISONS DU VILLAGE

*3 RESTAURANTS : LE THAÏ, VOYAGE EN ASIE - LA TABLE, GASTRONOMIQUE -

LA PETITE TABLE, BISTROT & GRILL

* 1 SALLE DE RÉUNION

*ESPACE BIEN-ÊTRE

*LA CAVE ET EXPÉRIENCES OENOLOGIQUES

*CONCIERGERIE PERSONNALISÉE

MARIEZ-VOUS, ENCORE ET ENCORE

Votre séjour à Castigno, entouré d'amour et de cœurs dissimulés l'air de rien sur nos bouteilles de vin, vous aura peut-être donné des envies de dire oui... Saviez-vous que nous étions également créateurs de mariages intimistes ? On ne vous parle pas d'une fabrique à mariages, mais de petites mains organisant le mariage de vos rêves à vos côtés. Esprit bohème, champêtre, toujours chic, notre service de wedding planner vous propose le meilleur du Village Castigno : ambiances contrastées, expériences gastronomiques, mise en relation avec des prestataires de qualité... Imaginez les lieux entièrement dédiés à vous et vos proches: notre Village devient le vôtre le temps d'un week-end ou d'une semaine!

Alors, prêts à se marier?



ENTREPRISES, DÉCOUVREZ VOS ÉQUIPES

Au Village Castigno, remettre l'Humain au cœur des échanges est notre priorité. Pour vos séminaires et séjours team-building, nous adaptons cette philosophie et vous offrons une vraie reconnexion avec vos collaborateurs. Apprendre à réellement se découvrir au sein de l'une de nos expériences en groupe et se déconnecter pour redonner un sens à sa créativité sont les maîtres mots de la Maison.

Un interlocuteur unique dès la réservation vous accompagnera dans la création d'un séjour adapté à vos besoins et aux nouveaux défis de votre entreprise.



LA PARENTHÈSE

Castigno

Un séjour à Castigno, qu'il soit d'une nuitée ou d'une semaine, est toujours une belle et nouvelle aventure. Dès votre arrivée, gardez votre voiture et ne cherchez plus à la déplacer, on a tout ce qu'il vous faut sur place. On débute la parenthèse, loin de la ville et de ses tracas quotidiens, par un détour dans les rues pavées du village, les couloirs de notre hôtel « éclaté ».

On y découvre des bâtisses à l'architecture Méditerranéenne de caractère, bordées de cactus et tenues fièrement par ses propriétaires. Au fil des ruelles sinueuses, on en vient à se perdre et continuer la balade au milieu des vignes qui entourent Assignan. Les herbes sauvages et leurs senteurs se démarquent au coeur de la garrigue et vous guident jusqu'à notre Cave. Inutile de vous indiquer qu'une dégustation de nos vins bio et visite guidée de la structure est un passage incontournable. De retour sur le village, une pause bien méritée se profile et se termine sur la terrasse de La Petite Table. Là, on y savoure un délicieux cocktail suivant la sélection du barman, accompagné d'olives de la région. Les heures défilent, l'air de rien, rythmées par le tintement des cloches de l'église. Le soir venu, pas de stress au moment de la commande, nos Chefs ont déjà sélectionné pour vous des plats faits de produits locaux et de saison. Le séjour se poursuit, suivant les conseils avisés de La Conciergerie, qui se plaît à vous surprendre de jours en jours et vous propose des expériences que vous n'auriez jamais pensé vivre en venant ici. Une escapade gourmande, relaxante et authentique dans l'univers de Castigno, un univers où il fait bon profiter, tout simplement.

Nouveautés 2021

LE SPA DE CASTIGNO

Profitez d'un moment de détente à deux au sein de notre Espace Bien-Être privatif proposant un Jacuzzi et un sauna offrant la possibilité de transformer la chaleur sèche en chaleur humide, selon vos envies. Poursuivez votre relaxation intense par un soin de 60 minutes en duo et relâchez les tensions du quotidien sous des mains expertes. Enfin, l'espace tisanerie vous offrira une pause douceur avec une boisson detox lors de ce moment privilégié. Réservation obligatoire (sous réserve de disponibilité) par téléphone au 04 67 24 26 41 ou mail à village@chateaucastigno.com

Le Spa de Castigno

Enjoy a moment of pure relaxation for two in our privatized Wellness Area offering a Jacuzzi and a sauna with the possibility to transform dry heat into wet heat, according to your desires. Continue your intense relaxation with a treatment of 60 minutes in duo and release the everyday life tensions under the expert hands of our massage therapists. Finally, take a soft break with a detox drink during this privileged moment in our dedicated space. Reservation required (subject to availability) by phone at 04 67 24 26 41 or email at village@chateaucastigno.com

LES BRASSEURS DE CASTIGNO

Venez découvrir notre micro-brasserie à Assignan ! En 2021, un long projet inactif prend soudain de l'ampleur, à savoir le démarrage de sa propre brasserie. Le 1er mai, la brasserie (Les Brasseurs de Castigno) a été baptisée. En tant que lieu, l'ancien bâtiment "Chai à Barrique" a été restauré au cœur d'Assignan.

Les goûts et les couleurs diffèrent, mais toutes les bières du Château Castigno ont en commun : l'amour du brassage.

Seuls les meilleurs ingrédients sont utilisés et le processus de brassage n'est ni forcé, ni accéléré. Notre bière a le temps de fermenter et de mûrir selon des méthodes classiques.

Le résultat ? Bières "BIO", naturelles, pures. Certaines sont disponibles toute l'année, d'autres sont saisonnières. Venez déguster nos délicieuses bières brassées avec passion.

Les Brasseurs de Castigno.

Come and discover our micro brewery !

In 2021, a long dormant project suddenly accelerated, namely the start-up of its own brewery. On May 1, 2021, the brewery 'Les Brasseurs de Castigno' was baptized. As a location, The centuries-old building 'Chai à Barrique' has been restored in the heart of Assignan.

Tastes and colors differ, but one thing all beers at Château Castigno have in common : The love for brewing.

Only the best ingredients are used and the brewing process is not forced or accelerated. This gives our beer time to ferment and mature according to the classic method.

The result is the production of pure 'Organic' beers. Some are available all year round, others are seasonal. Come and taste our delicious beers brewed with passion.

Les Brasseurs de Castigno

Kom en ontdek onze micro-brouwerij !

In 2021 kwam een lang sluimerend project plots in een echte stroomversnelling, namelijk het opstarten van een eigen brouwerij.

Op 1 mei 2021 werd de brouwerij 'Les Brasseurs de Castigno' boven de doopvont gehouden. Als locatie werd het eeuwenoud gebouw 'Chai à Barrique' gerestaureerd in hartje Assignan. Smaken en kleuren verschillen, maar één zaak hebben alle bieren van Château Castigno met elkaar gemeen: de liefde voor het brouwmanschap.

Alleen de beste ingrediënten worden gebruikt en het brouwproces wordt niet geforceerd of versneld. Hierdoor krijgt ons bier de tijd om volgens de klassieke methode te vergisten en te rijpen.

Het resultaat is het verkrijgen van natuurzuivere 'BIO'-bieren. Sommige zijn verkrijgbaar gans het jaar, andere specialiteiten zijn seizoensgebonden. Kom en proef onze delicioze met passie gebrouwen bieren.

LES RESTAURANTS

LA TABLE

RESTAURANT 1 ÉTOILE

04 67 24 34 95
latable@chateaucastigno.com

LA PETITE TABLE

BISTROT & GRILL

04 99 57 05 07
lapetitetable@chateaucastigno.com

LE THAÏ

VOYAGE EN ASIE

04 67 25 29 07
lethai@chateaucastigno.com



Informations sur les périodes d'ouvertures et tarifs auprès des restaurants et de la réception au +33 (0)4 67 24 26 41.

THE RESTAURANTS

LA TABLE

04 67 24 34 95
latable@chateaucastigno.com

LA PETITE TABLE

04 99 57 05 07
lapetitetable@chateaucastigno.com

LE THAÏ

04 67 25 29 07
lethai@chateaucastigno.com

Les Restaurants

Information about opening days and rates
: please contact the restaurants or the
Reception at
+33 (0)4 67 24 26 41.



INFORMATIONS PRATIQUES

VILLAGE CASTIGNO

24 CHAMBRES ET SUITES,

RÉPARTIES DANS LES MAISONS DU VILLAGE.

CHAMBRES VENDANGEUR, DELUXE, SUITES JUNIOR, SUITES PRESTIGE

Privatisation des maisons de 4 personnes à 20 personnes, ou plus.

Toutes les chambres et suites sont équipées d'un lit King Size, sèche-cheveux, air conditionné, machine à café, minibar (avec vins du domaine et grignotage), enceinte Bluetooth Marshall.

OUVERTURE DÉBUT AVRIL



PRACTICAL INFORMATION

CASTIGNO VILLAGE

24 GUESTROOMS AND SUITES,
IN DIFFERENT HOUSES AROUND THE VILLAGE.

GUESTROOMS VENDANGEURS, DELUXE, JUNIOR SUITES, PRESTIGE SUITES:

HOUSES CAN BE PRIVATIZED FROM 4 TO 20 PEOPLE, OR MORE.

All guestrooms and suites offer King Size beds, hair dryers, air conditioning, coffee makers, complimentary mineral water, mini-bar (with Estate wines and snacks), Bluetooth Marshall speaker

OPENING :
BEGINNING OF APRIL



CRÉDITS:

'TOUTE L'ÉQUIPE DE CASTIGNO, CHÂTEAU ET VILLAGE, A PARTICIPÉ À CE PETIT JOURNAL, CHEFS, SERVEURS, FEMMES DE MÉNAGE, JARDINIERS, MAÇONS, ARTISTES, VENDANGEURS, OENOLOGUES...

VERY SPECIAL THANKS

to the design studio BRUSTER - the most creative, patient, clever, and fun design studio we ever met.

They rock Castigno!

CRÉDITS PHOTOS:

Eugeen Verne, Marc Gérard, Sofie and Maarten, Alexia Roux, Adrian Neal, Anne Fütterer, Serge Libbrecht, Made in Wanderlust, Patrick Tourneboeuf, Wilma Custers and Mariu Daneri, Audrey Bardou.



LES ÉQUIPE DU HOUSEKEEPING ET DE LA TECHNIQUE VEILLENT AVEC AMOUR À L'ENTRETIEN, LA PROPRETÉ ET À LA FRAÎCHEUR DE VOS CHAMBRES



SERVICES

Conciergerie
Coiffeur et babysitting sur demande
Bien être et détente au « Petit Pêché », massages, sur réservation.
Carte de massages disponible au près de la réception.

LOISIRS ET ACTIVITÉS

Outre les activités créées sur mesure par Castigno, balades en calèche, visite privée d'une ferme à huîtres, cabotage sur le Canal du Midi à Capestang, promenade à cheval, marchés dans les villages voisins....

D'infinies possibilités de découvrir la région et ses environs.

Toutes les informations et réservations auprès de la conciergerie 04.67.24.26.41.

Email : village@chateaucastigno.com

CAVEAU ET BOUTIQUE

Possibilité d'acheter sur place les vins bio du Château, soit à la réception du Village, à la cave ou sur notre boutique en ligne : www.villagecastigno.com

PLAN D'ACCÈS / HOW TO GET HERE



AÉROPORTS LES PLUS PROCHES :
BÉZIERS (55min),
CARCASSONNE(1h11),
PERPIGNAN (1h15),
MONTPELLIER (1h),
TOULOUSE (1h45).

SERVICES

Hotel Concierge service
Hairdresser and babysitting on request
Wellbeing and relaxation at « Le Petit Pêché », massage, bookings necessary.

LEISURE AND ACTIVITIES

As well as Castigno's customised leisure activities, horse-drawn carriage rides, private visits to oyster farms, boat trips on the Canal du Midi at Capestang, horseriding, markets in local villages can also be organised....
There are endless opportunities to discover the surrounding region.

WINE CELLAR AND STORE

You can purchase Estate wines at the Reception, the boutique at the Winery or on our website :
www.villagecastigno.com

CONTACTS

RÉCEPTION HÔTEL / HOTEL RECEPTION

village@chateaucastigno.com

+33 (0)4 67 24 26 41

DOMAINE, OENOTOURISME / DOMAIN

oenotourisme@chateaucastigno.com

+33 (0)4 67 24 43 03

VENTE VIN FRANCE / EXPORT

Josselin Desprez de Gésincourt

josselin@conseil-vins.com

BELGIQUE

Emmeline Verstraete

emmeline@chateaucastigno.com

+32 (0)4 71 69 11 18

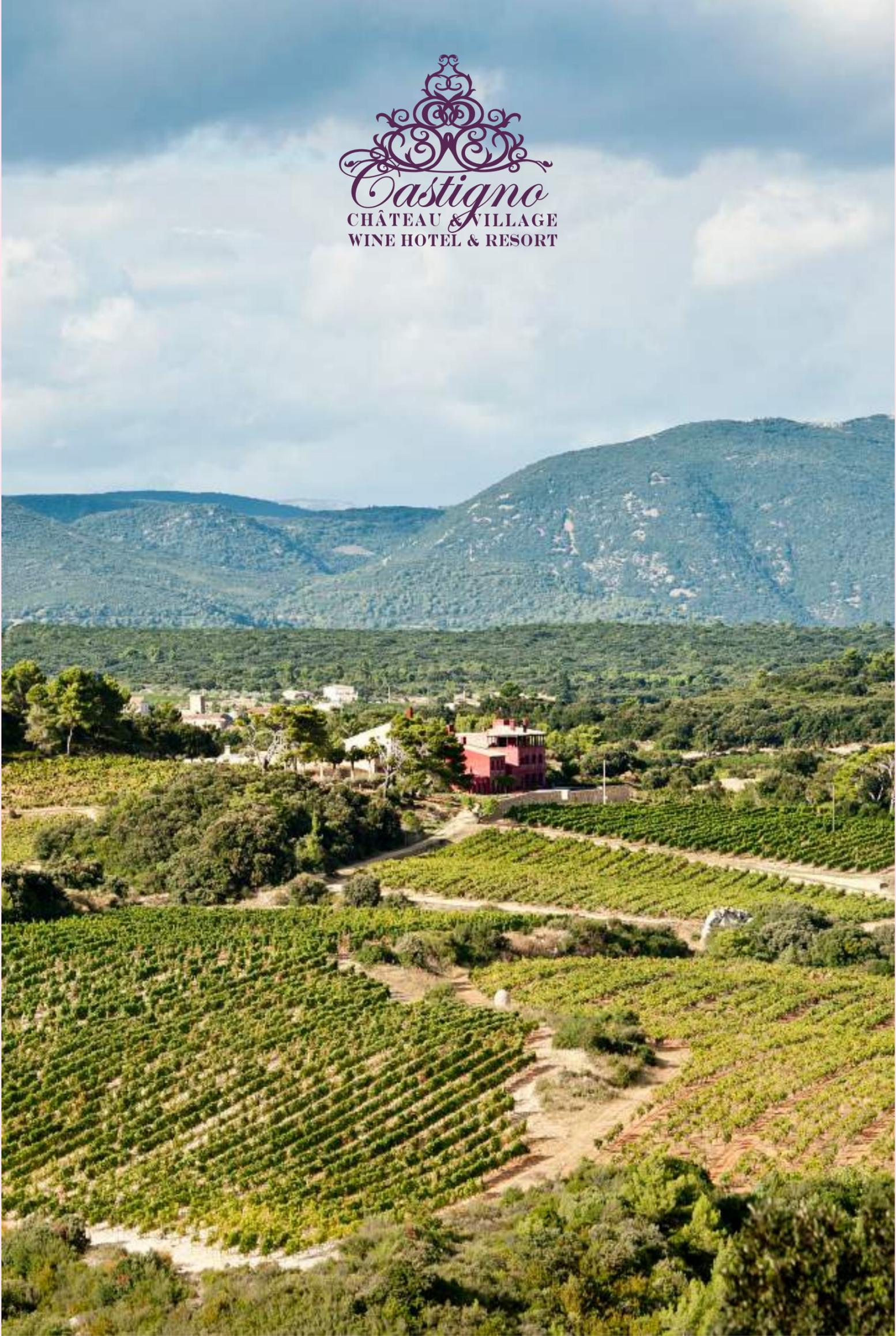


Découvrez toutes nos activités
sur le nouveau site
www.villagecastigno.com

34360 Assignan, France
village@chateaucastigno.com



Castigno
CHATEAU & VILLAGE
WINE HOTEL & RESORT



Château Castigno
34360 Assignan, France

www.villagecastigno.com
village@chateaucastigno.com